FR

Le guide d'utilisation de votre table de cuisson



Modèle 4 feux gaz avec brûleur grand rapide

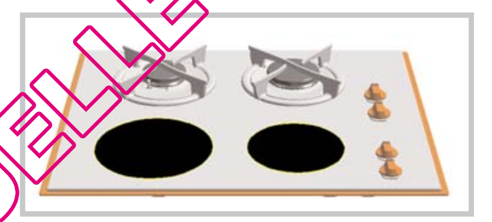
Modèle 4 feux gaz à minuterie avec brûleur double couronne



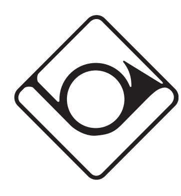
Modèle 2 feux gaz

Modèle 3 feux gaz et 1 foyer électrique





Modèle 2 feux gaz 1 foyer radiant 1 foyer halogène

De Dietrich 

Sommaire

tout au long de la notice,


vous signale les consignes de sécurité,


vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table ***DE DIETRICH*** *et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur design et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception et révèle un savoir-faire unique.

Avec des lignes modernes et raffinées, votre nouvelle table ***DE DIETRICH*** *s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement la maîtrise technologique, les performances de cuisson, et le luxe esthétique.*

Vous trouverez également dans la gamme des produits ***DE DIETRICH****, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table* ***DE DIETRICH****.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Grâce à ces "nouveaux objets de valeurs" qui nous servent de repère dans nos vies de tous les jours, ***DE DIETRICH****, référence de l'excellence, est une véritable invitation à un nouvel art de vivre.*

La Marque ***DE DIETRICH****.*

Votre table en toute sécurité

Utilisez votre table en toute sécurité

Nous avons conçu votre table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Dans le cas où une fêlure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES** (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine.

Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

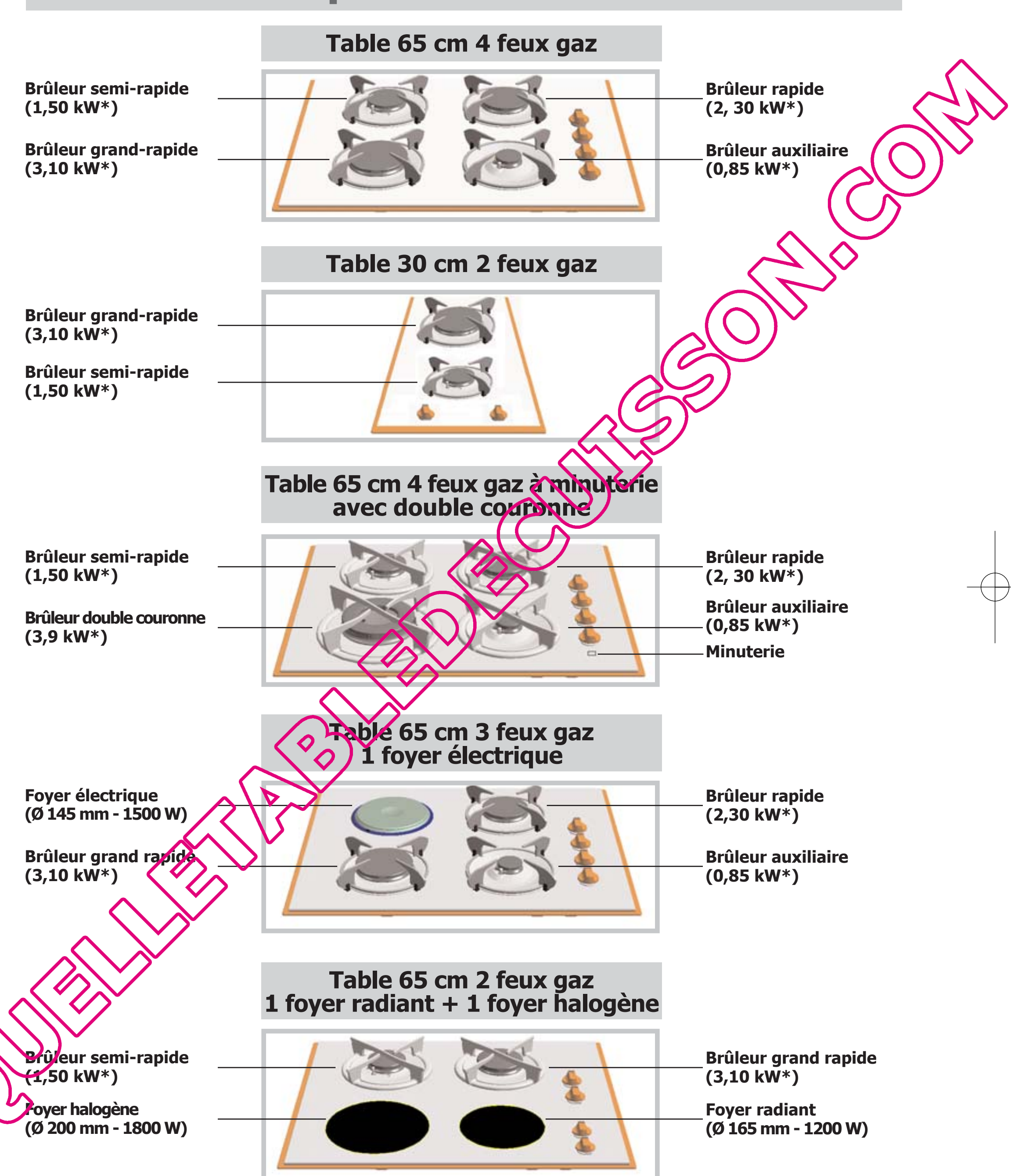
Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS.** Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.

⚠ **VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.**

Comment se présente votre table ?



*** Puissances obtenues en gaz naturel G20**

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

	Largeur		Profondeur		Epaisseur	
Modèle	**30 cm**	**65 cm**	**30 cm**	**65 cm**	**30 cm**	**65 cm**
Découpe meuble	26,5 cm	56 cm	49 cm	49 cm	Suivant meuble	
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	31 cm	65 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm Modèle avec double couronne 6 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1cm

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ou sur l'emballage.

N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la règlementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m^3/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

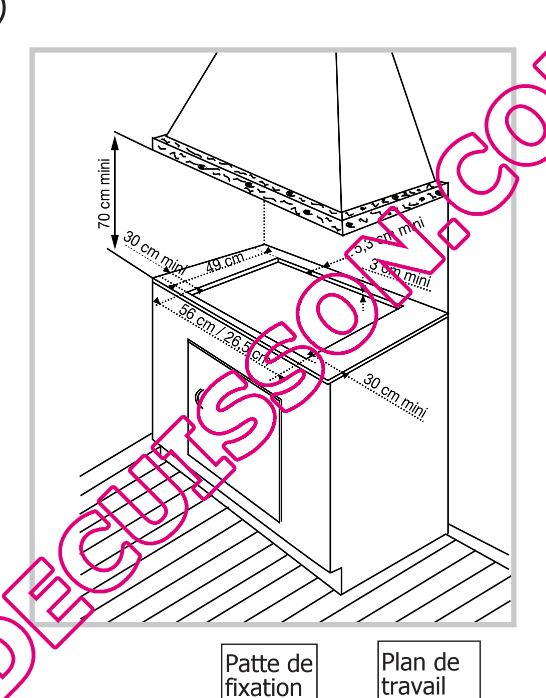
Exemple : table 65 cm - 4 feux gaz :

Puissance totale :
1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.
7,75 kW x 2 = 15,5 m3/h de débit d'air minimum.

Ces tables sont conformes aux échauffements des meubles selon la norme EN60335-2-6 de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

Conseils d'encastrement (suite)

La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.
Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.
Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 100 et 150 mm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.



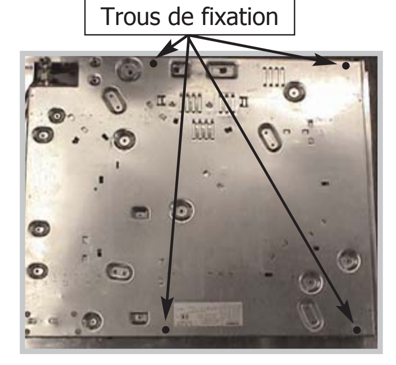
Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

Placez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.



Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

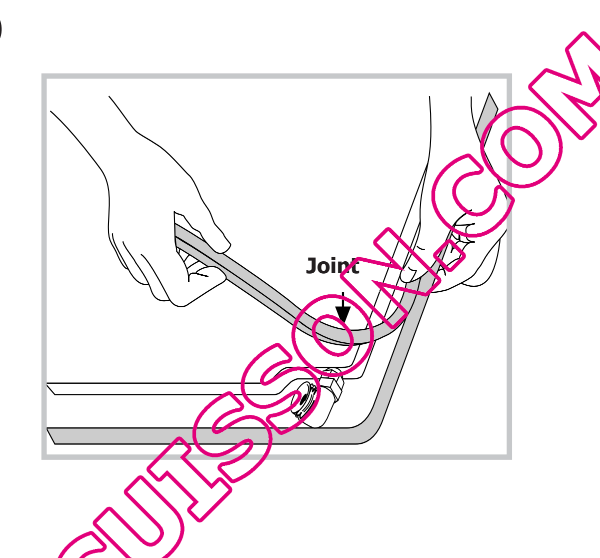
Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux coins du caisson. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**



Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.
Ne pas utiliser de visseuse.

Conseils d'encastrement (suite)

Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du cadre**.



Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

2- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

3- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du cadre.** Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

4- Replacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

Raccordement électrique

● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm^2) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiare d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

Si une fiche de prise de courant est utilisée, elle doit être accessible après installation.

SECTION DU CABLE À UTILISER

	220-240V~-50Hz **Gaz et mixte (3+1)**	**2 gaz + 1 halogène + 1 radiant**
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre	
Section des conducteurs en mm^2	1	1,5
Fusible	10 A	16 A

⚠ Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre ⏚ de l'appareil et doit être relié à la borne de terre ⏚ de l'installation.

Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide. Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

● Raccordements possibles

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

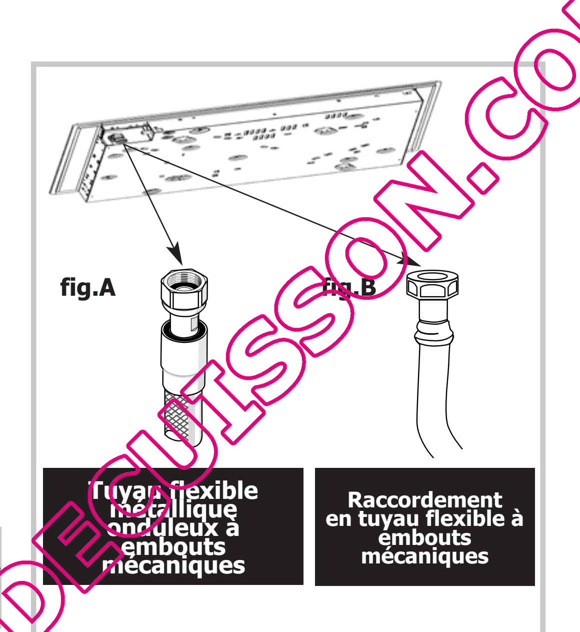
GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION GAZ NATUREL, AIR PROPANÉ OU AIR BUTANÉ

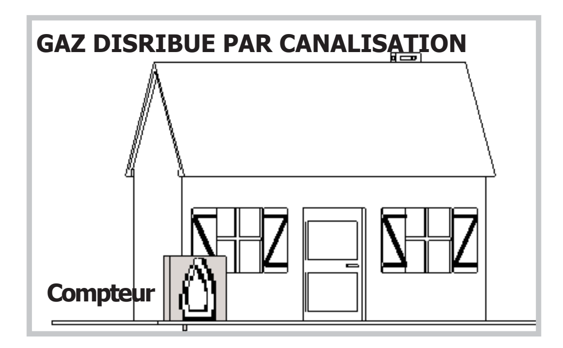
Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- Le raccordement avec un tube rigide en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

- Le raccordement avec un tuyau flexible métallique (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée **(fig. A)**.

- Le raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans **(fig. B)**.







Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :
① Changez la rondelle d'étanchéité (fourni dans la pochette).
② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

Raccordement gaz (suite)

● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE)

Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- Le raccordement avec un tube rigide en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2).

Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

- Le raccordement avec un tuyau flexible métallique (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée **(fig. A)**.

- Le raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé à **embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans **(fig. B)**.

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser **un about** sans oublier de mettre en place **une rondelle d'étanchéité** entre l'about et le coude de la table **(fig. C)**.

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.

fig. A — Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

fig. B — Raccordement en tuyau flexible à embouts mécaniques

fig. C — Raccordement en tuyau souple

⚠ Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).
Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.
En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz NF GAZ.

Changement de gaz

● Remarques préliminaires

Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.
Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant la notice.

Reportez-vous au paragraphe **"Raccordement gaz"** correspondant.

● Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

Lors de cette opération, vous devrez successivement :
1. Adapter le raccordement gaz
2. Changer les injecteurs
3. Régler les ralentis des robinets

❶ **Adaptez le raccordement** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe **"Raccordement gaz"**.

❷ **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les **(fig 1)**.
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

➪ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
➪ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
➪ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué **(fig. 2)**.
➪ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté **(fig. 3)**. **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

En France, cette table est également adaptable à l'air propané/air butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

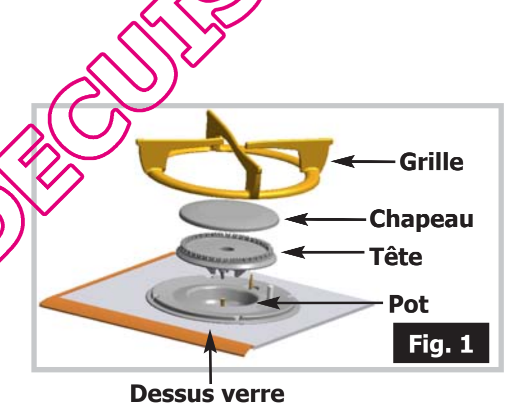


Fig. 1

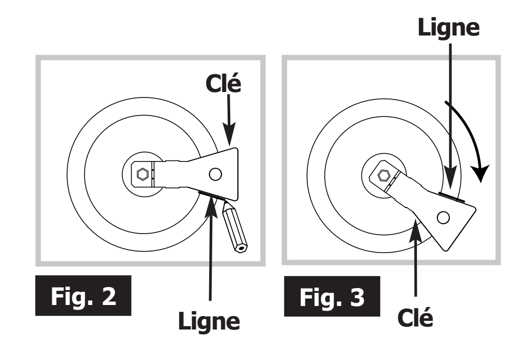


Fig. 2 Fig. 3

Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz naturel en gaz butane/propane (suite).

❸ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :
- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- A l'aide d'un petit tournevis, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (**fig. 4**) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous qu'elles soient bien enfoncées.
- Remontez les chapeaux, les têtes de tous les brûleurs et les grilles.

● Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propané.

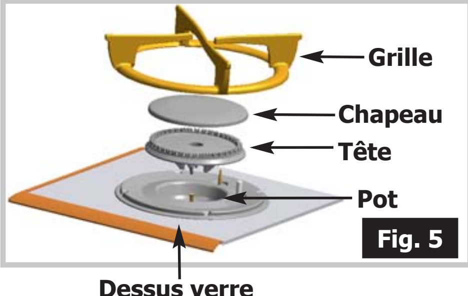
Lors de cette opération, vous devrez successivement :

❶ Adapter le raccordement gaz
❷ Changer les injecteurs
❸ Régler les ralentis des robinets

❶ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe **«Raccordement gaz»**.

❷ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :
- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les **(fig 5)**.
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de notice ; pour cela :





Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propané (suite).

➪ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
➪ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
➪ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué **(fig. 2)**.
➪ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté **(fig. 3)**. **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

• Remontez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

❸ **Réglez les ralentis des robinets** situés sous les manettes en procédant comme suit :

• Agissez brûleur par brûleur.
- Allumez le brûleur, en position maximum.
- Enlevez la manette du robinet correspondant.
- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), **(fig. 4)**, à l'aide d'un tournevis, **de 2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**
- Remontez la manette, et passez en position ralenti.
- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- Remontez la manette, exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

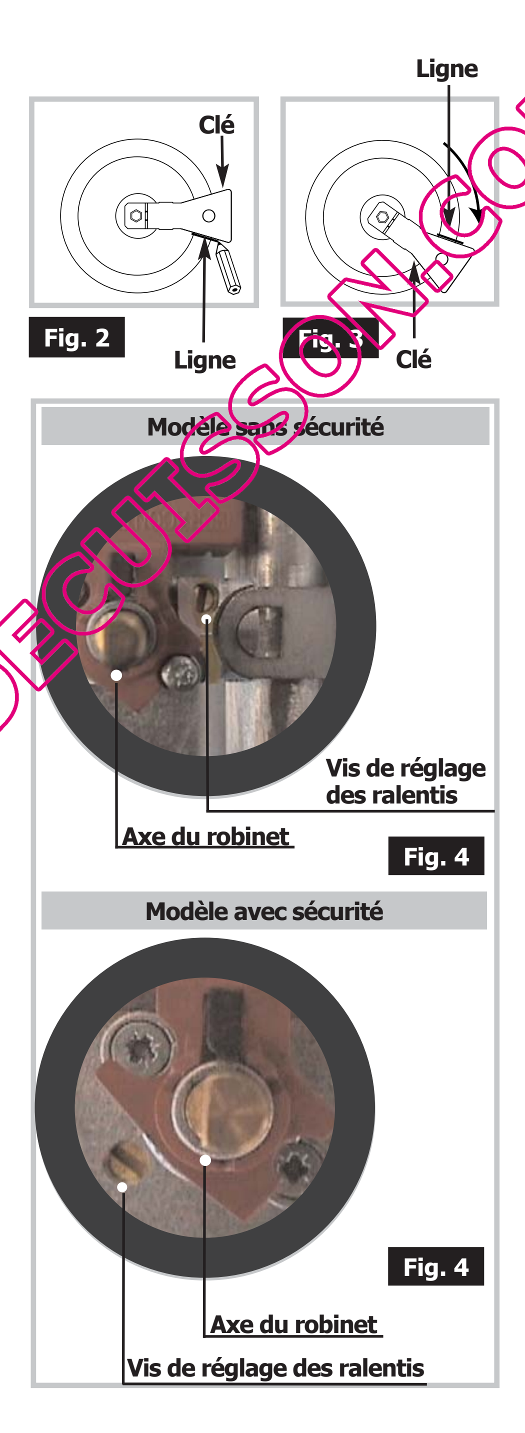


Fig. 2
Fig. 3
Fig. 4
Fig. 4

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

		PT / FR-GB-ES	FR-GB / ES-PT	FR-GB / ES-PT	FR	FR
Appareil destiné à être installé en : **FR ....Cat : III1C2E+3+** **ES - GB - PT.....................Cat : II2H3+** Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		**Butane** G30 28-30 mbar	**Propane** G31 37 mbar	**Gaz naturel** G20 20 mbar	**Gaz naturel** G25 25 mbar	**Air propané Air butané** G130 8 mbar
Brûleur double couronne						
Repère marqué sur l'injecteur		**95**	**95**	**147**	**147**	**370**
Débit calorifique nominal	(kW)	3,60	3,60	3,9	3,9	3,40
Débit calorifique réduit	(kW)	1,450		1,550		1,300
Débit horaire	(g/h)	262	257			
Débit horaire	(l/h)			371	432	476
Brûleur rapide						
Repère marqué sur l'injecteur		**78**	**78**	**121**	**121**	**215**
Débit calorifique nominal	(kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Débit calorifique réduit	(kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire	(g/h)	164	161			
Débit horaire	(l/h)			219	255	336
Brûleur grand rapide						
Repère marqué sur l'injecteur		**88**	**88**	**137**	**137**	**340**
Débit calorifique nominal	(kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Débit calorifique réduit	(kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire	(g/h)	225	221			
Débit horaire	(l/h)			295	343	406
Brûleur semi-rapide						
Repère marqué sur l'injecteur		**62**	**62**	**94**	**94**	**165**
Débit calorifique nominal	(kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit	(kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire	(g/h)	105	104			
Débit horaire	(l/h)			143	166	210
Brûleur auxiliaire						
Repère marqué sur l'injecteur		**45**	**45**	**63**	**63**	**C12**
Débit calorifique nominal	(kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,000
Débit calorifique réduit	(kW)	0,300		0,350		0,350
Débit horaire	(g/h)	55	54			
Débit horaire	(l/h)			81	94	140
Table 65 cm 4 feux gaz						
Débit calorifique total	(kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,8
Débit maximum	(g/h)	549	540			
	(l/h)			738	858	1092
Table 65 cm 4 feux gaz avec double couronne						
Débit calorifique total	(kW)	8,05	8,05	8,55	8,55	8,30
Débit maximum	(g/h)	586	576			
	(l/h)			814	947	1162
Table 30 cm 2 feux gaz						
Débit calorifique total	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débit maximum	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616
Table 65 cm 3 feux gaz et un foyer électrique						
Débit calorifique total	(kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Débit maximum	(g/h)	444	436			
	(l/h)			595	692	882
Table 65 cm 2 feux gaz **+ 1 radiant 1200W + 1 halogène 1800 W**						
Débit calorifique total	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débit maximum	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

REPÉRAGE DES INJECTEURS

Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

Table 65 cm 4 feux gaz

Gaz Naturel		Gaz Butane/ Propane		Air propané Air butané	
94	121	62	78	165	215
137	63	88	45	340	C12

Table 65 cm 4 feux gaz avec double couronne

Gaz Naturel		Gaz Butane/ Propane		Air propané Air butané	
94	121	62	78	165	215
147	63	95	45	370	C12

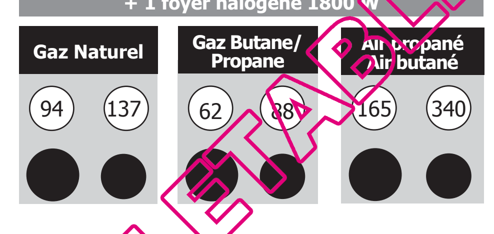
Table 30 cm 2 feux gaz

Gaz Naturel	Gaz Butane/ Propane	Air propané Air butané
137	88	340
94	62	165

Table 65 cm3 feux gaz + 1 foyer électrique 1500 W

Gaz Naturel		Gaz Butane/ Propane		Air propané Air butané	
●	121	●	78	●	215
137	63	88	45	340	C12

Table 65 cm 2 feux gaz + 1 foyer radiant 1200 W + 1 foyer halogène 1800 W



Gaz Naturel		Gaz Butane/ Propane		Air propané Air butané	
94	137	62	88	165	340
●	●	●	●	●	●

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

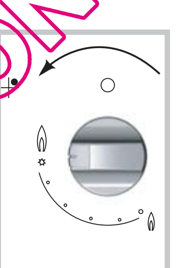
Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

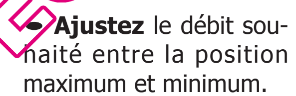
- Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un **système de sécurité** qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.
- La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.
- En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette, tout en appuyant sur la manette du brûleur désiré.
- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

- **Choisissez** le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. ci-contre : brûleur avant droit.

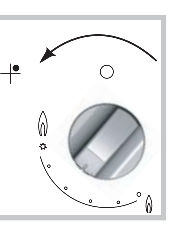
Pour allumer un brûleur :

- **Appuyez** sur la manette et **tournez** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusque vers la position maximum. Une série d'étincelles permettant l'allumage de votre brûleur est générée tant que vous maintenez la manette enfoncée.

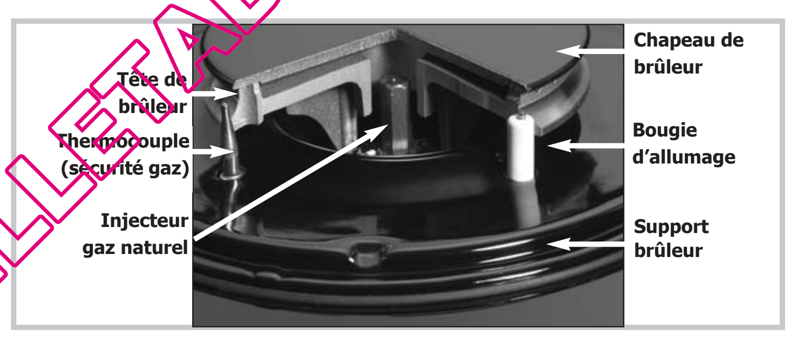




- **Ajustez** le débit souhaité entre la position maximum et minimum.



Le point "O" correspond à la fermeture du robinet.



- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.



- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

Comment utiliser la minuterie ? (Modèle 4 feux avec double couronne)

Le brûleur arrière droit est équipé d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes). Toutefois, il peut fonctionner sans celle-ci.

- **Allumez** le brûleur arrière droit (voir page précédente).
- **Ajustez** le débit souhaité.
- **Appuyez** sur la touche + ou – de la minuterie.

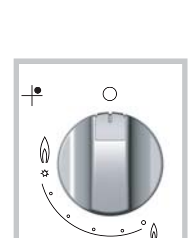
Dès que vous appuyez sur l'une de ces touches, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage.

- **Maintenez** votre doigt jusqu'à la durée souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le brûleur s'éteint, l'affichage de la minuterie clignote sur 00 . Vous entendez alors des "bips" discontinus. Pour les arrêter : appuyez sur n'importe quelle touche de commande de minuterie.

- **Ramenez** la manette du brûleur arrière droit en position "O".
- **Pour modifier** la durée de cuisson, vous pouvez appuyer à tout instant sur la touche + ou – .
- **Pour arrêter** la minuterie, appuyez sur les touches + et – simultanément jusqu'à l'extinction de l'affichage sur la minuterie.

Le brûleur continue de fonctionner sans minuterie.





En cas de coupure de courant, le brûleur arrière droit, s'il est utilisé avec la minuterie, est arrêté au retour du courant.



Lorsque le temps est écoulé, l'alimentation en gaz du brûleur est immédiatement et automatiquement arrêtée. Le brûleur s'éteint alors.

Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?

- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur double	Grand brûleur	Brûleur moyen	Petit brûleur	
double couronne	grand rapide	rapide	semi-rapide	auxiliaire
20 à 30 cm	18 à 28 cm	16 à 26 cm	12 à 20 cm	8 à 14 cm
	Fritures Ebullition	Aliments à saisir	Sauces, Réchauffage	Mijotage

Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.

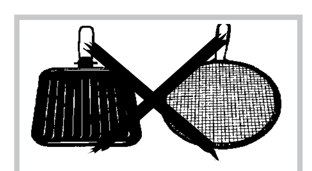


N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.

CONVEXE CONCAVE

Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.
N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.



Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m^3/h par kW de puissance gaz est nécessaire).
Exemple : table 65 cm - 4 feux gaz
Puissance totale : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.
7,75 kW x 2 = 16,5 m^3/h de débit minimum.

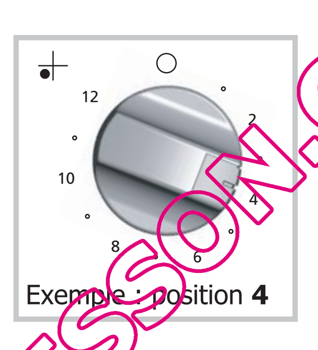
Comment utiliser les foyers radiant/halogène ?

- Pour démarrer la cuisson, positionnez la manette sur le repère qui convient à votre plat (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume immédiatement.

- Le voyant de chaleur résiduelle s'allume sous le dessus vitro dès que la zone de cuisson atteint une température élevée.

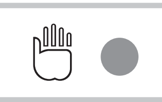
- Terminez la cuisson en mettant la manette en position "O" un peu avant l'arrêt souhaité afin de bénéficier de la chaleur accumulée.

- Les foyers se régulent automatiquement ; ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.
Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

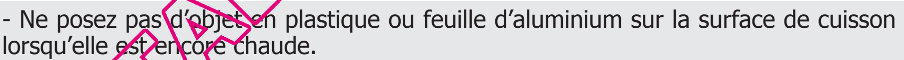


Exemple : position **4**

- Indicateur de chaleur résiduelle



Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, le voyant est allumé dans l'indicateur. Quand la zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle reste allumé.



- Ne posez pas d'objet en plastique ou feuille d'aluminium sur la surface de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.
- Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient dont le diamètre est proche de la taille du foyer dessiné sur le dessus vitro.
- Essuyez le fond extérieur du récipient avant utilisation.
- La surface vitrocéramique est très résistante mais n'est pas incassable : évitez les chocs avec les récipients.
- Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue dégrader le décor du dessus vitro.

- Ne pas toucher la zone de cuisson avant l'extinction du voyant de chaleur résiduelle (Même après une coupure prolongée de courant, la température des zones de cuisson peut rester élevée).
- Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.
- Si une fêlure apparait sur le dessus vitro, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique. Contactez votre Service Après-Vente.

Quels sont les récipients les plus adaptés sur les foyers radiant/halogène ?

- Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :
- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

- **Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer radiant.**

- Les fonds d'ustensiles dont l'aspect est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

- Assurez-vous que le dessous de la casserole et la surface de cuisson sont secs et propres.

- Utilisez un récipient suffisamment grand pour recevoir les aliments à cuire et choisissez le réglage convenable de façon à évite les débordements et les éclaboussures.

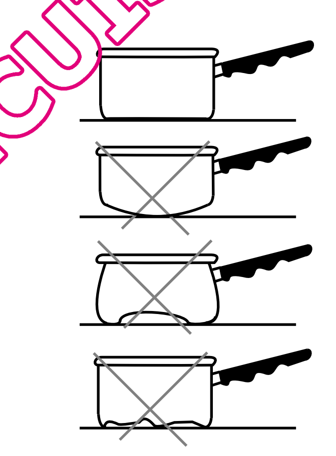
- Plus le récipient est adapté, meilleur est le résultat de cuisson.

- Utilisez des casseroles hautes pour les plats avec beaucoup de liquide ; ainsi rien ne pourra déborder en bouillant.

- Le fond de la casserole et la plaque de cuisson doivent avoir la même grandeur.

- Faites attention que les casseroles soient bien au milieu de la plaque.

- Les plaques doivent toujours être propres, car des plaques et des fonds de récipients encrassés ne détériorent pas seulement le plan de cuisson mais augmentent la consommation électrique.



- Mettez la chaleur résiduelle à profit en arrêtant la plaque 5 minutes avant la fin de la cuisson.

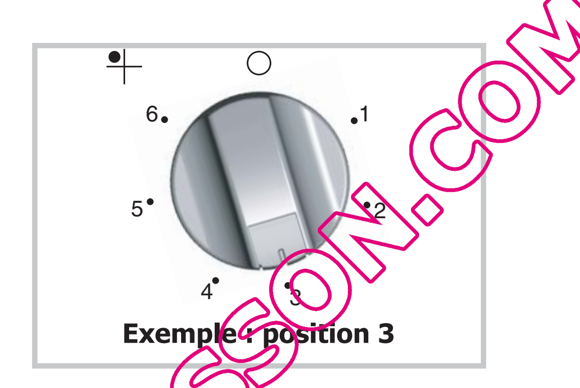
- Ne posez pas sur la plaque des aliments dans un papier d'aluminium ou des récipients en matière plastique.

⚠ **En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.**

Comment utiliser la plaque électrique ?

- Pour mettre en chauffe :

Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.
A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.



Exemple : position 3

Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?

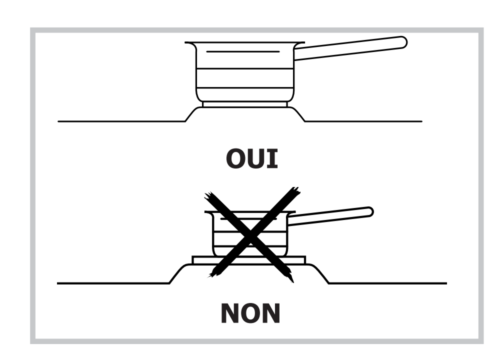
- Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :
- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique.

Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (O) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.



⚠ - Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.
- La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "O" de la manette.

Comment entretenir votre table ?

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Entretien des bougies et des injecteurs	- En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). - L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur. 	- Petite brosse à poils durs.
Entretien des grilles et des brûleurs gaz	- Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	- Crème à récurer douce. - Eponge sanitaire.
Entretien du dessus verre	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.	- Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique. Ex : Cera-Clen.
Entretien de la plaque électrique	- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras. Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.	- Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique. Ex : Cera-Clen.



- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

⚠ **- Dans le cas où une fêlure ou une fissure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.**

Petites pannes et anomalies

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table .... *...... ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne.* ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

VOUS CONSTATEZ QUE...	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Allumage des brûleurs : **Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.**	- Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson. - Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. - vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. - Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.	C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.	- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé. - Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m. - Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. - Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. - Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. - Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.	- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes. - Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. - Evitez les courant d'air violents dans la pièce. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.	- Evitez les courants d'air violents dans la pièce. - Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "**Caractérisitques gaz**"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "**Changement de gaz**").
Les flammes ont un aspect irrégulier.	- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... - Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.	Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes. Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.

Guide de cuisson gaz

	PREPARATIONS	TEMPS	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE	DOUBLE COURONNE	AUXILIAIRE
SOUPES	Bouillons	8-10 minutes	X			X	
	Potages épais			X			
POISSONS	Court-bouillon	8-10 minutes	X			X	
	Grillés	8-10 minutes	X				
SAUCES	Hollandaise, béarnaise				X		X
	Béchamel, aurore	10 minutes			X		X
LÉGUMES	Endives, epinards		X			X	
	Petits pois cuisinés	25-30 minutes	X	X			
	Tomates provençales	15-20 minutes	X	X			
	Pommes de terre rissolées		X	X			
	Pâtes		X			X	
VIANDES	Steack		X			X	
	Blanquette, Osso-bucco	90 minutes	X				
	Escalope à la poêle	10-12 minutes	X				
	Tournedos (gril fonte)	10 minutes	X			X	
FRITURE	Frites		X			X	
	Beignets		X			X	
DESSERTS	Riz au lait	25 minutes			X		
	Compotes de fruits		X		X		
	Crêpes	3-4 minutes	X	X			
	Chocolat	3-4 minutes					X
	Crème anglaise	10 minutes			X		
	Café (petite cafetière)						X

Guide de cuisson des foyers radiant/halogène

PREPARATIONS		TRES VIF 12-11	VIF 10-9	MOYEN 8-7-6	LENT 5	MIJOTAGE RECHAUFFAGE 4-3	TENIR AU CHAUD 2-1
SOUPES	Bouillons			6			
	Potages épais				5		
POISSONS	Court-bouillon			7			
	Surgelés			6			
SAUCES	Epaisse à base de farine					4-3	
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)					3	
LEGUMES	Endives, épinards			7 → 6			
	Legumes secs,				5	3	
	Pommes de terre à l'eau			6	5		
	Pommes de terre rissolées			7 → 6			
	Pommes de terre sautées			7 → 6			
	Décongélation de legumes					4	
VIANDES	Viandes peu épaisses	12					
	Steaks poêlés	11					
	Grillade	12					
FRITURE	Frites surgelées	12					
	Frites fraîches	12					
VARIANTES	Auto-cuiseur	12		6		(dès le chuchotement)	
	Compotes					4	
	Crêpes	11	10				
	Crème anglaise					3	
	Chocolat fondu						1
	Confitures				5		
	Lait			6			
	Œufs sur le plat		9				
	Pâtes	12		6			
	Petits pots de bébé (bain marie)					4	
	Ragoûts				5		
	Riz au lait					3	
	Tenue au chaud						2-1

Pour obtenir toute satisfaction, suivez les exemples du tableau ci-dessous, et tenez compte que les repères **12** et **11** sont des positions maximales réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

Guide de cuisson de la plaque électrique

	PRÉPARATIONS	VIF 6	FORT 5	MOYEN 3-4	MIJOTAGE 2	TENIR AU CHAUD 1
SOUPES	Bouillons	6 - - - ➤ 5				
	Potages epais			3		
POISSONS	Court-bouillon	6 - - - ➤ 5				
	Surgelés	6 - - - ➤ 5				
SAUCES	Epaisses			3-4		
	au beurre				2	
LEGUMES	Endives, épinards		5			
	Légumes secs			3-4		
	Pommes de terre à l’eau		5			
	Pommes de terre rissolées		5			
	Pommes de terre sautées			3-4		
VIANDES	Steacks	6				
	Grillades	6				
FRITURES	Frites	6				
VARIANTES	Compote				2	
	Crêpes	6				
	Crème anglaise				2	
	Chocolat fondu					1
	Confitures			3-4		
	Lait		5			
	Pâtes	6 - - - ➤ 5				
	Riz au lait				2	
	Tenue au chaud					1

Service Après-Vente

Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire : **SERVICE CONSOMMATEURS DE DIETRICH**
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au : **0892 02 88 04** *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

*Service fourni par Brandt Customer Services, societe par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros
RCS Nanterre 440 302 347.



Hob operating guide

Model with 4 gas rings and extra fast burner

Model with 4 gas rings, timer and double crown burner

Model with 2 gas rings

Model with 3 gas rings and 1 electric ring

Model with 2 gas rings 1 radiant ring 1 halogen ring

List of contents

In this Manual,

 *displays safety instructions*

 *displays tips and hints*

Editorial

Dear Customer,

Thank you for buying a ***DE DIETRICH*** *hob.*

Our research teams have designed a new generation of kitchen appliances. As a result of our unique expertise, we have produced a range of goods whose quality, design and technical advance are unsurpassed.

You will find that the clean lines and modern look of your ***DE DIETRICH*** *hob blends in perfectly with your kitchen décor. It is easy to use and performs to a high standard.*

DE DIETRICH *also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new* ***DE DIETRICH*** *hob.*

Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

DE DIETRICH *is certain that by setting new standards of excellence by which comparisons can be made, customers will find that* ***DE DIETRICH*** *appliances offer a better and more exciting way of living.*

DE DIETRICH.

Your hob in complete safety

Using your hob in complete safety

We have designed your hob for private domestic use.

With a view to the constant improvement of our products, we reserve the right to make any changes in their technical, functional or aesthetic characteristics as a result of technical evolution.

These hobs are designed exclusively for the cooking of drinks and foodstuffs. These products do not contain any asbestos-based component parts.

You must always keep an eye on your cooking.

Please read the instructions before installing and using this appliance.

Should a crack appear on the glass, disconnect your appliance immediately and contact your After-Sales Service.

Never leave any **CLEANING** ou **INFLAMMABLE** products in the cupboard or drawer beneath your hob (aerosols or other pressurised cans, papers, recipe books, etc.).

Using a gas-powered hob produces both heat and humidity in the room where it is used. Make sure your kitchen is well ventilated.

Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.

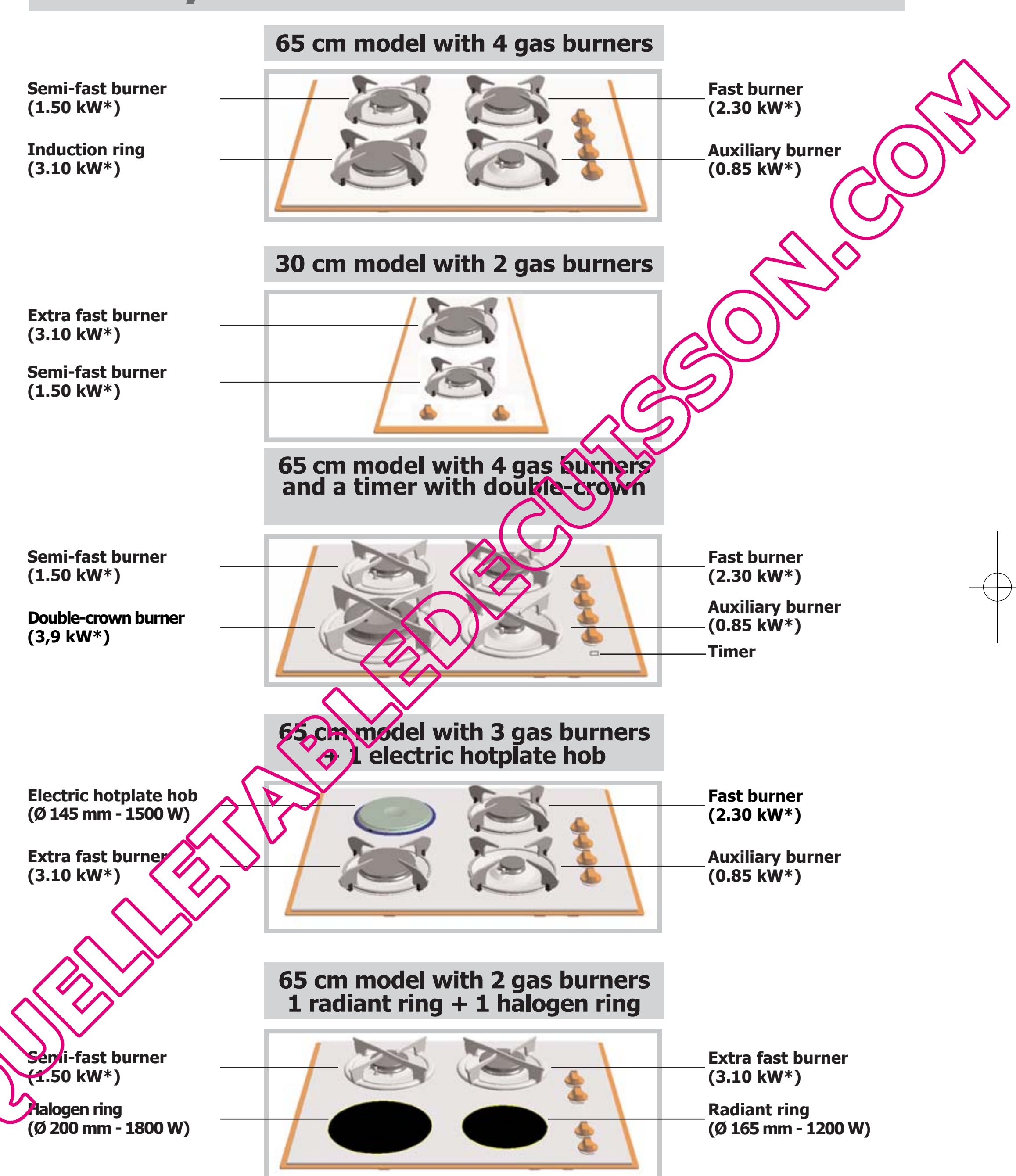
For safety reasons, do not forget to close the main gas valve for built in gas lines or the valve on the top of your butane/propane gas cylinder.

If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT.** Call up your installer.

The **EC** mark of conformity can be found on all these hobs.

⚠ **YOUR HOB IS DELIVERED PRE-SET FOR USE WITH NATURAL TOWN GAS.**

What your hob looks like?



*** Power obtained using G20 natural gas.**

Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations

	Width		Depth		Height	
Model	30 cm	65 cm	30 cm	65 cm	30 cm	65 cm
Cut-out	26,5 cm	56 cm	49 cm	49 cm	Depending on cupboard	
Outside dimensions above the work surface	31 cm	65 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm Hob with double-crown burner	5 cm 6 cm
Outside dimensions under work surface	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1cm

This appliance should be installed by a qualified technician / installer.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions of the appliance are compatible.

The adjustment conditions are stated on a label in the wallet or also on the packaging.

Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device, it must be installed in accordance with current installation regulations and used in a well-ventilated place. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

On this subject, combustion can take place only if oxygen from the air is present, so this air must be constantly renewed and the combustion products must be evacuated (a minimum air input of 2 m3/hour per kw of gas energy is required).

E.g. : 65 cm model - 4 gas burners :

Total power :
1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.
7,75 kW x 2 = 15,5 m3/h minimum airflow.

These hobs have type X protection (in accordance with standard EN 60.335.2.6) against overheating of cupboards and Class 3 for installation itself (in accordance with standard EN 30.1.1).

Fitting recommendations (cont'd)

The hob must be built into the work-top of a support cupboard. This work-top must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.

A side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils.

If a horizontal partition is put under the hob, it must be placed between 10 and 15 cm from the bottom of the worktop. In any case, do not keep any sprays or pressurized containers in the compartment which could be just under the hob.

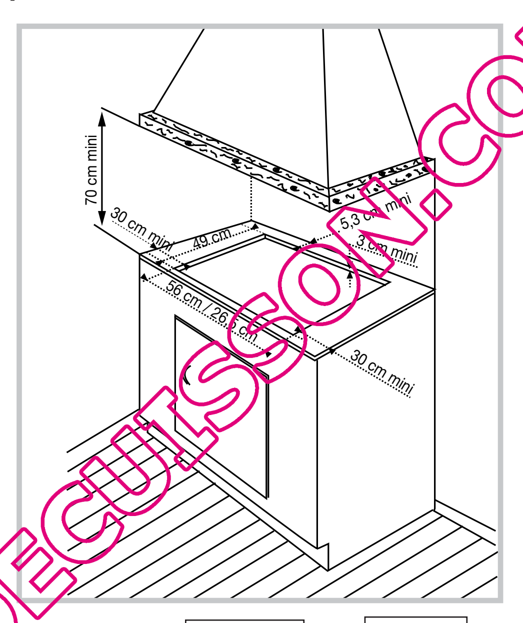
Place the hob unit into the opening in the worktop by carefully pulling it towards you.

Put the burners, caps and pan grates back into position.

Connect the hob power cable to your kitchen electricity supply (See "**Electrical Connections**" for your hob).

If you wish you can lock the hob into position using attachments that come with screws (see picture opposite) and are secured to the corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose.**

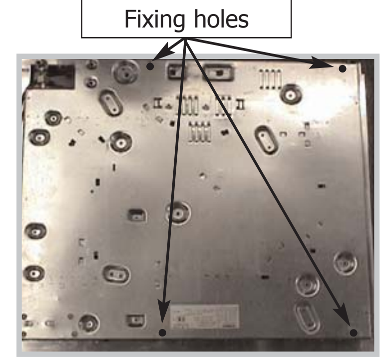
Stop screwing when the lug starts to bend.
Do not use a power screwdriver.



Mounting pad.
Worktop

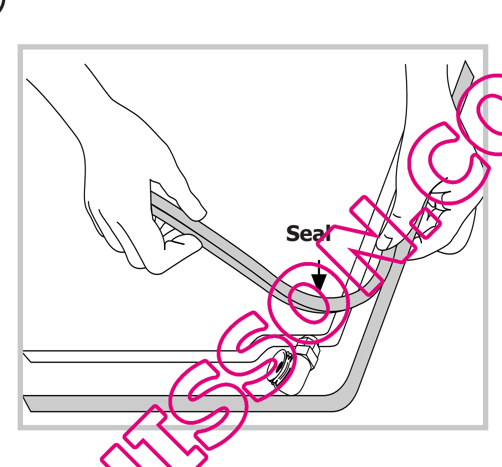


Fixing holes



Fitting recommendations (cont'd)

To make sure that nothing can get between the frame and the worktop, stick the foam seal **around the outside of the hob.**



Affix the joint provided in the folder before installing the hob :

1- Remove the pan support grates, the burner caps and heads after checking their position.

2- Turn the hob over and place it gently over the opening in the worktop paying attention not to damage the control knobs, thermocouples and lighters.

3- Stick the foam seal delivered with the appliance **around the outside of the hob.** This seal prevents anything getting between the glass and the worktop.

4- Put the burners, caps and pan grates back into position.

Electrical connections

● Mixed and all-gas hobs

Hobs are delivered with a three-conductor (2 phase + earth) H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90 1mm section cable, and must be connected to a 230V single phase mains supply by the intermediary of a two phase + CEI 60083 standardised earth plug, or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3,5mm.

The unit must be installed so that the mains plug is easily accessible.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

	220V-240~-50Hz **All-gas and mixed (3+1)**	**2 gas + 1 halogen + 1 radiant**
Cable H05VVF - T105 or H05V2V2F - T90	3 conductors of which 1 is to be earthed	
Cross section of conductors in mm^2	1	1,5
Fuse	10 A	16 A

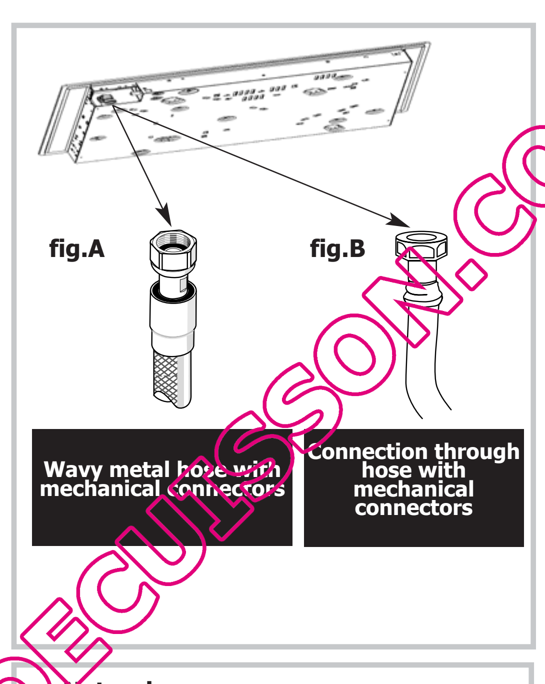
⚠ The protective conductor is connected to the ⏚ earth connection on the hob and therefore must also be connected to an external earth connection ⏚.

If this cable is damaged, have it replaced by your After-Sales Service as special tooling is required to connect it correctly.

Connecting the gas supply

● Preliminary remarks

If the hob is installed above an oven or if the proximity of other heat generating elements threatens to cause the connection to heat up, it is vital that the connection be made using a rigid pipe. If a hose or soft pipe (case of butane gas) is used, it must not come into contact with any of the unit's moving parts or enter an area that is likely to be obstructed.



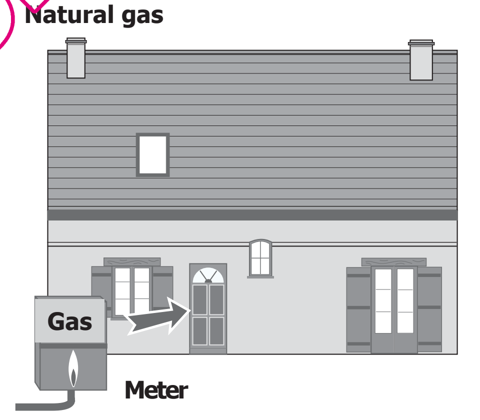
● Possible connections

The gas supply must be connected in line with current regulations in the country of installation.

FIXED NATURAL GAS SUPPLY.

For the user's safety, you must only choose one of the 3 following connections:

- **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly at the end of the elbow fitted on the appliance.
- **Connection with a wavy metal** (stainless steel) **hose** with screw on **mechanical connectors** whose lifetime is unlimited **(fig. A)**.
- **Connection with a reinforced rubber hose** with screw on **mechanical connectors** whose lifetime is 10 years **(fig. B)**.





When connecting your hob's gas supply, if you have to change the direction of the elbow fitted on the appliance:
① Change the gasket (provided in the plastic bag).
② Screw on the elbow's nut while not exceeding a torque of 17 N.m.

Connecting the gas supply (continued)

● Possible connections

GAS SUPPLY FROM A CYLINDER OR TANK (BUTANE/PROPANE GAS).

For the user's safety, you must only choose one of the following 3 connections:

- **Connection with a rigid pipe** made from copper with screw on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark).

Make the connection directly at the end of the elbow fitted on the appliance.

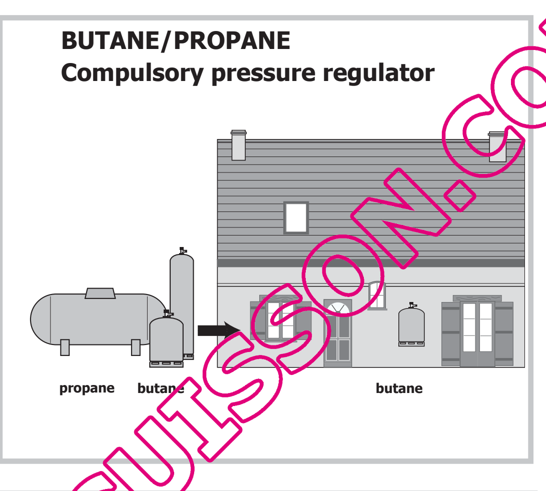
- **Connection with a wavy metal** (stainless steel) **hose with** screw on mechanical connectors whose lifetime is unlimited **(fig. A).**

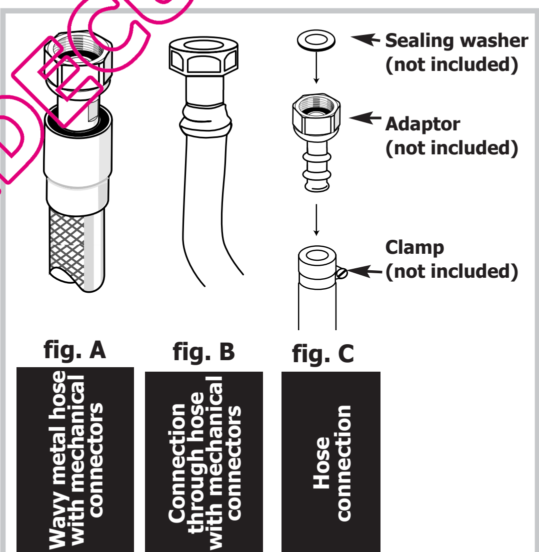
- **Connection with a reinforced rubber hose** with screw on mechanical connectors whose lifetime is 10 years **(fig. B).**

In an existing system, a soft pipe fitted with clamps whose lifetime is 5 years may be used. It is necessary in this case to use a **adaptor** without forgetting to fit **a sealing washer** between the adaptor and the hob's elbow **(fig. C).**

Screw on the adaptor with a torque not exceeding 25 N.m.

The adaptor and sealing washer are available from your After Sales Service team.





⚠ All soft pipes and hoses whose lifetime is limited must have a maximum length of 2 metres and be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their lifetime (marked on the pipe). Whatever the means of connection chosen, check that the connection is leaktight, after installation, with soapy water.

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Preliminary remarks

This hob comes preset for natural gas.

The injectors needed for adaptation to butane/propane can be found in the plastic bag containing the instructions.

Please see the corresponding paragraph on "**Gas Connections**".

You can obtain an adapter sachet from your After-sales Service.

Every time you change your gas supply, mark the square on the label in the wallet that corresponds to the new type of gas (See "Gas Rating" in this chapter).

● Changing from natural gas to butane/propane gas

When carrying out this operation, you should successively:

1. Adapt the gas connection
2. Change the injectors
3. Adjust the retarder on the taps

❶ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph **"Gas connections"**.

❷ **CHANGE THE INJECTORS** in the following way:

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them **(fig 1)**.
- Replace these with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the gas rating table at the end of the chapter; to do this:

➪ Screw in the injectors by hand until they are tight.
➪ Put the spanner well onto the injector.
➪ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated **(fig. 2)**.
➪ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side **(fig. 3)**. **Warning! Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**

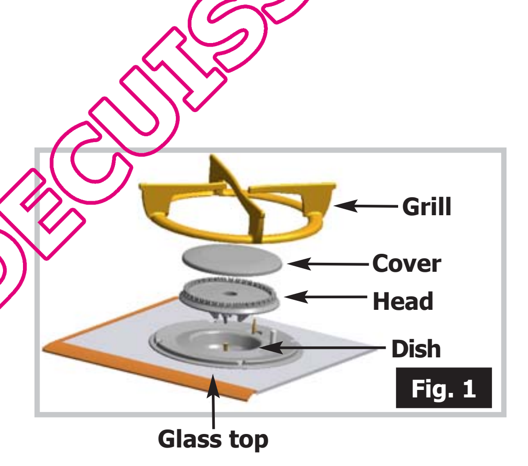


Fig. 1

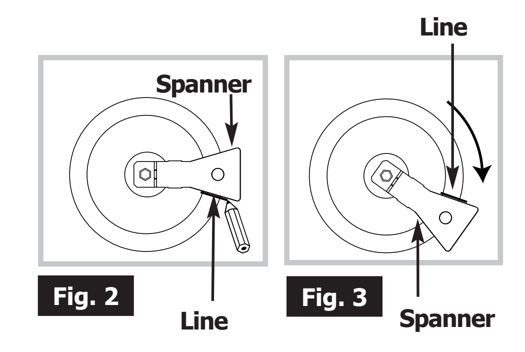


Fig. 2 Fig. 3

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing from natural gas to butane/propane gas (cont'd).

3 ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS located under the knobs. Proceed as follows:

- Work on one tap at a time.
- Remove the control knobs by pulling them upwards.
- Using a small screwdriver, **screw** in the brass retarder adjustment screw (yellow) (**Fig. 4**) **fully**, **<u>clockwise</u>**.
- Check the position of the knobs before putting them back in place. Make sure the knobs are pushed down as far as possible.
- Put all the burners, covers and grills back in position.



Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing from butane / propane gas to natural gas or air-propane / air-butane.

When carrying out this operation, you should successively:
1. Adapt the gas connection
2. Change the injectors
3. Adjust the retarder on the taps

❶ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph **"Gas connections"**.

❷ **CHANGE THE INJECTORS** in the following way:
- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them **(fig 1)**.
- Replace these with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the gas rating table at the end of the chapter; to do this:
  ➪ Screw in the injectors by hand until they are tight.
  ➪ Put the spanner well onto the injector.
  ➪ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated **(fig. 2)**.
  ➪ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side **(fig. 3)**. **Warning! Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**
- Put all the burners, covers and grills back in position.

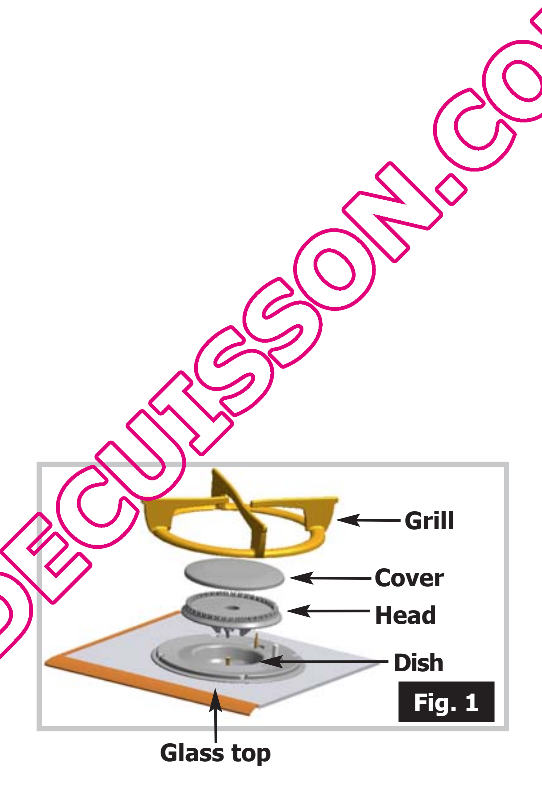


Fig. 1

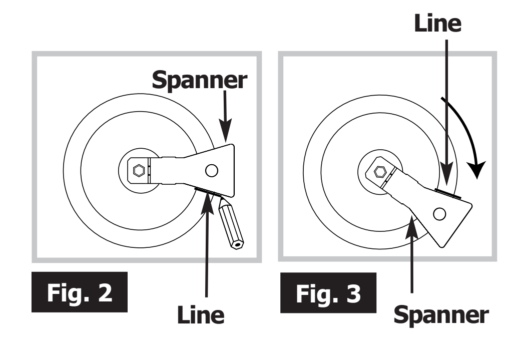


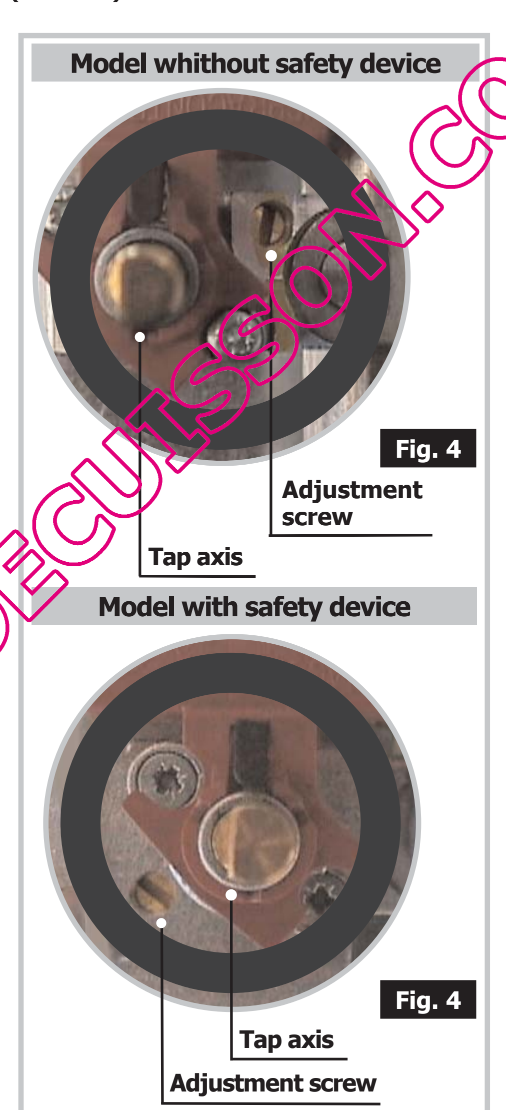
Fig. 2 Fig. 3

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing from butane / propane gas to natural gas or air-propane / air-butane (cont'd).

❸ **ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS** located under the knobs. Proceed as follows:

- Work on one burner at a time.
  - Light up the burner at maximum heat.
  - Remove the corresponding control knob
  - Using a screwdriver, unscrew the brass retarder adjustment screw (yellow) (**fig. 4**) by **two anticlockwise rotations.**
  - Put the control knob back in place and turn to minimum flame.
  - Remove the knob again then turn the adjustment screw **clockwise** as low as possible without extinguishing the flames.
  - Put back the sealing ring and control knob then turn it several times from maximum position to minimum position : **the flame must not be extinguished.** Otherwise, re-adjust it by slightly screwing or unscrewing the adjustment screw so that a stable flame is obtained when the knob is turned from maximum to minimum position.



Changing the type of gas supply (cont'd)

● Gaz rating

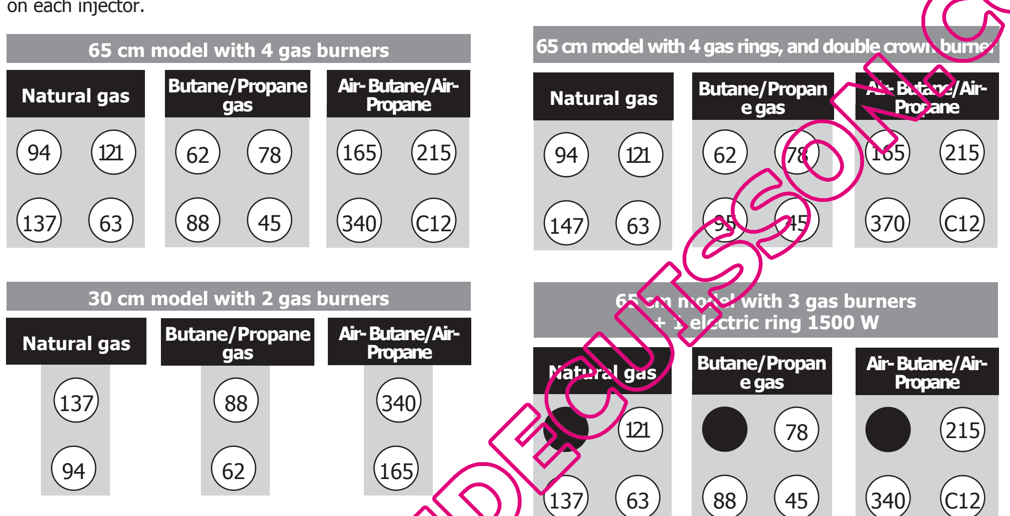
		PT FR-GB-ES	FR-GB ES-PT	FR-GB ES-PT	FR	FR
Appliance designed for installation: **FR ....Cat : III1C2E+3+** **ES - GB - PT.....................Cat : II2H3+** Hourly input -see below: at 15°C at 1,013 mbar		**Butane** G30 28-30 mbar	**Propane** G31 37 mbar	**Natural gas** G20 20 mbar	**Natural gas** G25 25 mbar	**Air-propane Air-butane** G130 8 mbar
Double-crown burner						
Indicator marked on injector		**95**	**95**	**147**	**147**	**370**
Nominal heat rating	(kW)	3,60	3,60	3,9	3,9	3,40
Low heat rating	(kW)	1,450		1,550		1,300
Hourly output	(g/h)	262	257			
Hourly output	(l/h)			371	432	476
Fast burner						
Indicator marked on injector		**78**	**78**	**121**	**121**	**215**
Nominal heat rating	(kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Low heat rating	(kW)	0,830		0,870		0,650
Hourly output	(g/h)	164	161			
Hourly output	(l/h)			219	255	336
Extra fast burner						
Indicator marked on injector		**88**	**88**	**137**	**137**	**340**
Nominal heat rating	(kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Low heat rating	(kW)	0,830		0,870		0,780
Hourly output	(g/h)	225	221			
Hourly output	(l/h)			295	343	406
Semi-fast burner						
Indicator marked on injector		**62**	**62**	**94**	**94**	**165**
Nominal heat rating	(kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Low heat rating	(kW)	0,620		0,615		0,400
Hourly output	(g/h)	105	104			
Hourly output	(l/h)			143	166	210
Auxiliary burner						
Indicator marked on injector		**45**	**45**	**63**	**63**	**C12**
Nominal heat rating	(kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,000
Low heat rating	(kW)	0,300		0,350		0,350
Hourly output	(g/h)	55	54			
Hourly output	(l/h)			81	94	140
65 cm model with 4 gas burners						
Total heat nominal rating	(kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,8
Maximum output	(g/h)	549	540			
	(l/h)			738	858	1092
65 cm model with 4 gas rings, and double crown burner						
Total heat nominal rating	(kW)	8,05	8,05	8,55	8,55	8,30
Maximum output	(g/h)	586	576			
	(l/h)			814	947	1162
30 cm model with 2 gas burners						
Total heat nominal rating	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Maximum output	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616
65 cm model with 3 gas burners + 1 electric ring						
Total heat nominal rating	(kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Maximum output	(g/h)	444	436			
	(l/h)			595	692	882
65 cm model with 2 gas burners + 1 radiant ring 1200 W + 1 halogen ring 1800 W						
Total heat nominal rating	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Maximum output	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616

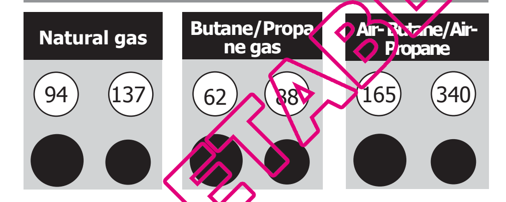
Changing the type of gas supply (cont'd)

● Gaz rating

MARK ON THE INJECTORS

This table shows the position of the injectors on your hob depending on the type of gas you use. The number is marked on each injector.





Using your hob in all simplicity

How to use your gas burners?

To set off the safety system, **keep the knob pressed completely down for a few seconds after the flame has lit up.**

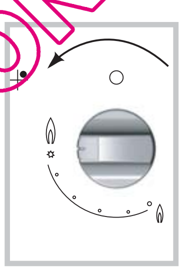
- Each burner is controlled by a tap fitted with a **safety device**, which cuts the gas off automatically, if ever the flame goes out by accident (overflowing, drafts, etc.).
- The safety device for the burners is in the form of a metal rod (a thermocouple) beside to the flame.
- Your hob is fitted with an automatic lighting system integrated into the control knobs.
- Should there be an electricity cut, you can always light a burner using a match and by pressing down on the control knob at the same time.

- **Choose** the ring you need using the symbols at the side of each control knob; (E.g. back right-hand burner).

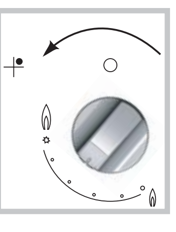


For lighting a burner:

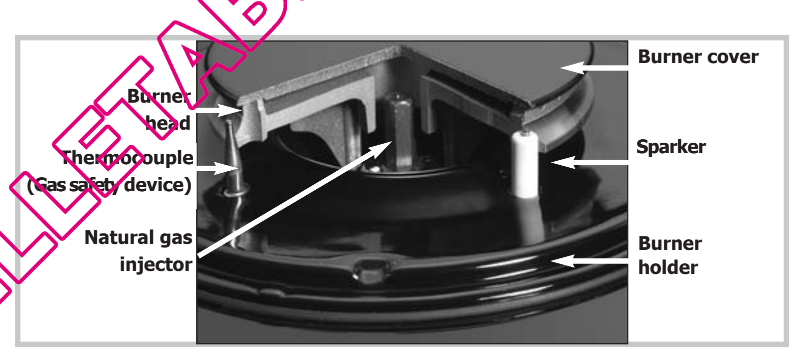
- **Press** down on the control knob and **turn** it anti-clockwise to maximum flame height. The lighter for the burner will spark as long as you keep the control knob pressed down.



- **Set** the flame height as required.



The gas tap is closed when in the "○" position.



- The flames on the burner are smaller near the grate supports to avoid any damage being done to the enamel.
- The noise made by certain burners is related to their power and burning gas; this does not harm the quality of cooking in any way.



- If ever your flame goes out, relight it as per normal procedure.

How to use the timer (Model with 4 rings and a double crown burner)

The **back right-hand burner** is equipped with a timer (maximum cooking time 99 minutes). It can, however, be used independently.

- **Light** the back right-hand burner (see previous page).
- **Set** it to the flame height you require.
- **Press** the + or – touch control on the timer.

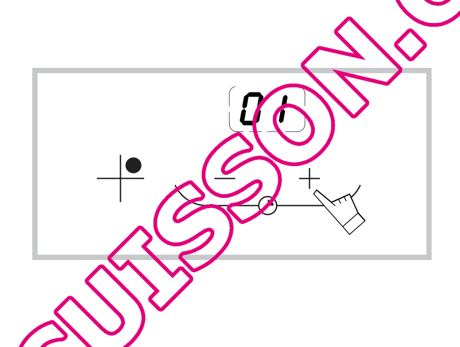
As soon as you put your finger on one of these two controls, the timer starts and the cooking time (in minutes) scrolls down on the display.

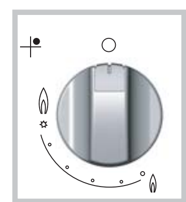
- **Keep your finger** on the touch control until the cooking time you require is displayed.

When the time is up, the burner will go out and the timer will blink 00 . An intermittent beep will sound.
To switch it off, touch any of the timer controls.

- **Turn** the back right-hand burner control knob back to "○".
- **To change** the cooking time, you can press the + or – controls.
- **To stop** the timer during cooking, put your finger on the + and – touch controls at the same time, until the timer display goes out.

The burner will stay alight without the timer.







Should there be a power cut when the back right-hand burner is being used with the timer, the timer cuts itself off when the power supply comes back on.



When cooking time has over, the gas supply to the burner is cut off immediately and the burner goes out.

Which pans are best adapted for use on the gas burner ?

- Recommended pan sizes:

Extra burner double-crown	Extra burner Extra fast	Medium burner fast	Small burner Semi-fast	 auxiliary burner
20 to 30 cm	18 to 28 cm	16 to 26 cm	12 to 20 cm	8 to 14 cm
	Fry-ups Bringing to the boil	Searing	Sauces, Reheating	Simmering

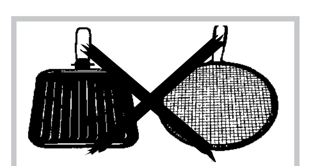
Adjust the flames so that they do not lick up the side of your pan.



Do not use a pan with a convex or concave bottom.

Do not leave the gas on beneath an empty pan.
Do not use pans whose handles may partially cover control knobs.

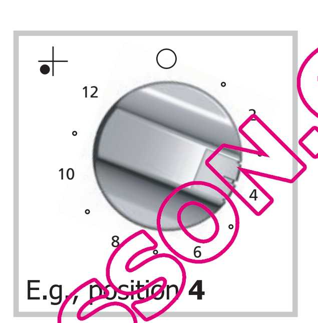
Do not use heat regulators, toasters, steel meat grills or stew-pots that touch the glass-top.



Keep all natural air-vents open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood).
- Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation; by opening a window for example or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2m3/hour per kW of gas energy is required).
E.g. : for 65 cm hob with 4 gas-rings
Total power : 1.5 + 2.3 + 3.1 + 0.85 = 7.75 kW.
7.75 kW x 2 = 16.5 m^3/h per hour minimum flow-rate.

How to use the radiant and halogen rings

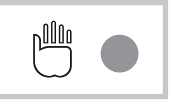
- For starting cooking, turn the control knob to the most suitable position for your dish (see cooking table at the end of the guide). The ring "power on" light comes on immediately.
- The residual heat light comes on under the ceramic top as soon as the heating zone reaches a high temperature.
- Finish off your cooking by turning the control knob back to "O" just before the end of cooking time; this enables you to take advantage of all the residual heat.
- The power level of the rings automatically adjusts (a bright light fading to almost nothing) so that they maintain an even output temperature to suit your cooking.



E.g., position **4**

- Residual heat indicator

As long as a cooking zone stays hot, the light on the display that corresponds to the zone in question stays lit. When a cooking zone is switched off, but is still hot, the residual heat indicator will blink.





- Do not put any plastic or aluminium object on the heating surface if it is still hot.
- You will get best results by using a saucepan with a diameter close to the diameter drawn on the ceramic top.
- Wipe the underneath of your pan before use.
- The ceramic surface is highly resistant, but not completely unbreakable. Avoid bumping it with saucepans.
- Avoid dragging any saucepans on the hob top as, in the long run, this is liable to wear out the signs on the ceramic-top.

⚠ **- Do not touch the heating zone before the residual heat light has gone out.** (Even after a prolonged power cut the temperature of the rings may still be quite high).

- Do not stare for any length of time at the halogen lamps in the cooking zones.

- Should a crack appear on the ceramic top, disconnect your appliance immediately and contact your After-Sales Service.

Which pans work best on a radiant/halogen ring?

- Use recipients with flat bottoms that are in perfect contact with the heating surface:
  - Stainless steel with a thick trimetal or "sandwich" base,
  - Aluminium with a thick (smooth) base,
  - Enamelled steel.

- **Always use a pan of suitable size: the diameter of the pan must be equal to or larger than the diameter of the radiant ring.**

- The bottom surfaces of recipients in poor condition may hold or transport substances liable to stain or scratch the hob surface.

- Make sure that the underneath of your pan and the heating surface are clean and dry.

- Use a recipient that is big enough to contain all the foodstuffs to be cooked and choose a setting that is not liable to cause any overflowing or splashing.

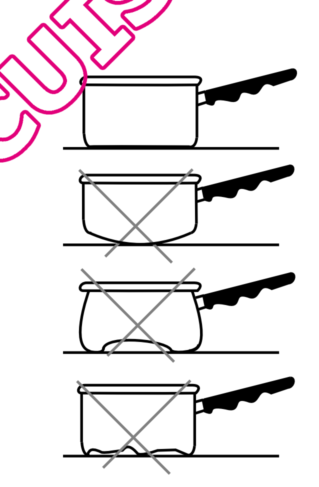
- The most suitable recipients give the most successful results.

- Use high-walled saucepans for dishes containing a lot of liquid, so that nothing is liable to overflow when boiling.

- The bottom of the saucepan and the heating zone should be the same size.

- Make sure your saucepan is in the middle of the heating zone.

- Heating zones should always be clean, for dirty heating zones and saucepan bottoms not only deteriorate the heating surface but also increase electricity consumption.



- Use the residual heat as well as possible by turning off the heat 5 minutes before the end of cooking.

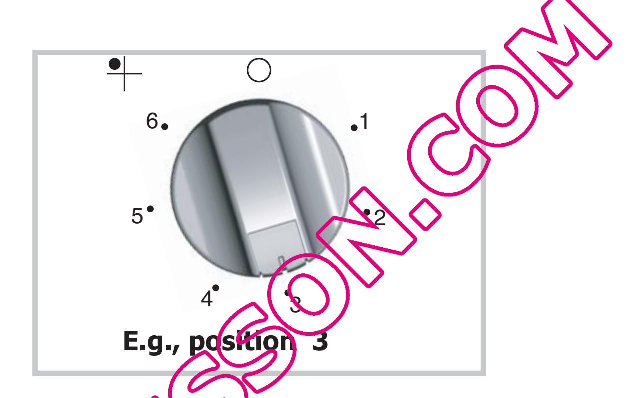
- Never place any food wrapped in aluminium or plastic recipients on the heating zone.

⚠ **If ever you connect any domestic appliance to a plug near the hob, make sure that its cable does not come into contact with any hot zones.**

How to use the electric hotplate

- To heat it up

Turn the knob to the point that corresponds to the cooking you want to do (See cooking table at the end of the instruction booklet). The electric hotplate 'on' light comes on.
The first time you use the electric hotplate, leave it on for 3 minutes at maximum temperature without using a pan to harden the surface coating.



Which pans are best adapted for use on the electric hotplate?

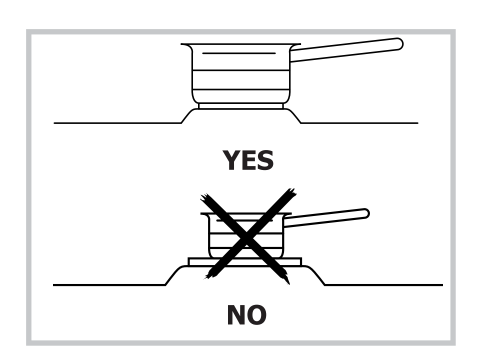
- Which pans are to be used on the electric hotplate?

Use pans with flat bottoms that are in complete contact with the electric hotplate surface:
- Stainless steel with a thick trimetal or "sandwich" base,
- Aluminium with a thick (smooth) base,
- Enamelled steel.

Always use a pan of suitable size: the diameter of the pan must be larger than the diameter of the electric hotplate.

Finish off your cooking with the knob turned to (O). This lets you take advantage of the heat that has accumulated in the electric hotplate.

- Whenever possible use a cover on your pans to avoid losing any heat by evaporation.



⚠ - Whenever possible use a cover on your pans to avoid losing any heat by evaporation.
- The electric hotplate stays hot for a certain time after it has been switched off in the "O" position.

How to look after your hob?

Keeping your hob in good condition is easy if you clean it **before it is completely cold**. Even so, never clean it when it is in use. Put all the electric and gas control knobs at zero.

	HOW TO PROCEED	ACCESSORIES TO BE USED
Looking after sparkers and injectors	- If ever the sparkers get dirty, clean them with a stiff non-metallic brush. -The gas injectors are in the centre of each burner in the form of a "pot". Make sure not to block them up partially when cleaning the hob, as this will considerably reduce the performance of your gas-rings. Injector / Nut / Sparker / thermocouple	- Small hard-bristled brush.
Looking after the grills and gas burners	- Use a non-abrasive cream for removing any persistent stains. Then rinse with clean water. Dry each burner element carefully before re-lighting your hob.	- Non-abrasive cream . - Household sponge.
Looking after your glass top	- Clean it with hot water, then wipe dry. Use special ceramic glass cleaning products for any persistent stains.	- Household sponge - Special ceramic glass products E.g. Cera-Clen
Looking after the electric hotplate	- The electric hotplate is protected by a black surface coating. Therefore, avoid using any abrasive products. After use, wipe it clean with an oily cloth. If ever a electric hotplate starts to rust, remove the rust with (with emery paper or similar) and re-coat the electric hotplate with a high-temperature renovating product to be found at your local distributor.	- Household sponge - Special ceramic glass products E.g. Cera-Clen



- It is better to wash the parts of your hob by hand rather than in a dishwasher.
- Never use an abrasive sponge for cleaning your hob.
- Do not use a steam cleaner.

⚠ **- Should a crack appear on the glass-top, disconnect your appliance immediately and contact your After-Sales Service.**

Minor troubleshooting

You have doubts about whether your hob is working correctly .... *this does not necessarily mean there is a breakdown.* ***Nevertheless, check the following points***

IF YOU REALIZE THAT	WHAT SHOULD YOU DO?
Lighting the burners: **There is no sparking when the control knobs or buttons are pressed down.**	- Check the electrical connections on the hob. - Check that the sparkers are clean. - Check that the burners are clean and in position. - If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted. - Check that the sealing rings have not come out of place.
When you only press down one control knob all the burners spark.	This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.
Sparking takes place but the burners do not light up.	- Check that the gas inlet pipe has not been squashed. - Check that the gas inlet pipe tube is less than 2m long. - Check that the main gas tap is open. - If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty. - If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the control knob wide open for a few seconds so that the gas can get through. - Make sure the injector is not blocked up. if this is the case, clear it with a safety pin. - Light up your gas burner before putting a pan on it.
If your hob is fitted with a gas safety device and the flames go out as soon as you release the control knob.	- Push the control knob down completely and keep it under pressure for a few seconds after the burner has lit. - Check that the burner parts are in place. - Check that the sealing rings under the control knobs have not come out of place. - Avoid any severe drafts in the room. - Light the burner before putting your pan on it.
In the low position the flames go out or are too high.	- Avoid any severe drafts in the room. - Check that the gas you are using corresponds to the injectors that have been installed (See injector identification in the "**Gas Rating**" chapter). Remember that gas hobs are delivered preset for use with natural gas. Check the adjustment of the low power screw (See paragraph "**Changing the type of gas supply**").
Flames are irregular.	- Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly. - Check you have enough gas in your gas cylinders.
The knobs get hot during cooking.	Use small pans on the burners next to the control knobs. Large pans are to be put on the large burners furthest away from the knobs. Put the pan in place with the burner in the middle. The pan should not be above the control knobs.

Gas-cooking guide

	DISHES	TIME	EXTRA-FAST	FAST	SEMI-FAST	DOUBLE-CROWN	AUXILIARY
SOUPS	Broths	8-10 minutes	X			X	
	Thick soups			X			
FISH	Court-bouillon	8-10 minutes	X			X	
	Grilled	8-10 minutes	X				
SAUCES	Hollandaise, bearnaise				X		X
	Bechamel, aurore	10 minutes			X		X
VEGETABLES	Endives, Spinach		X			X	
	Peas In Sauce	25-30 minutes	X	X			
	Provence Tomatoes	15-20 minutes	X	X			
	Fried Potatoes		X	X			
	Pasta		X			X	
MEAT	Steack		X			X	
	Blanquette, Osso-bucco	90 minutes	X				
	Fried Escalope	10-12 minutes	X				
	Tournedos (cast iron grill pan)	10 minutes	X			X	
FRYING	Chips		X			X	
	Fritters		X			X	
DESERTS	Rice Pudding	25 minutes			X		
	Stewed Fruits		X		X		
	Pancakes	3-4 minutes	X	X			
	Chocolat	3-4 minutes					X
	Custard	10 minutes			X		
	Coffee (Small Coffee-Pot)						X

Cooking guide for radiant/halogen rings

	DISHES	VERY HOT 12-11	HOT 10-9	MEDIUM 8-7-6	LOW 5	SIMMERING REHEATING 4-3	KEEPING WARM 2-1
SOUPS	Broths			6			
	Thick soups				5		
FISH	Court-bouillon			7			
	Frozen			6			
SAUCES	Thick made with flour					4-3	
	Made with butter and eggs (Bearnaise, Hollandaise)					3	
VEGETABLES	Endives, Spinach			7 → 6			
	Peas In Sauce,				5	3	
	Boiled Potatoes			6	5		
	Boiled Potatoes			7 → 6			
	Saute Potatoes			7 → 6			
	Defrosting vegetables					4	
MEAT	Thinly sliced meat	12					
	Frying steaks	11					
	Grilling	12					
FRYING	Frozen chips	12					
	Fresh chips	12					
MISCELLANEOUS	Pressure cooker	12		6		(once it hisses)	
	Stewed fruit					4	
	Pancakes	11	10				
	Custard					3	
	Melting chocolate						1
	Jam				5		
	Milk			6			
	Fried eggs		9				
	Pasta	12		6			
	Baby food in jars (bain marie)					4	
	Stews				5		
	Rice pudding					3	
	keeping warm						2-1

To get the best possible results, follow the examples in the charts and remember that maximum power (**12 - 11**) is only to be used for rapid frying and boiling.

Cooking guide for electrical hobs

DISHES		VERY HOT 6	HOT 5	MEDIUM 3-4	SIMMERING 2	KEEPING WARM 1
SOUPS	Broths	6 - - - ->	5			
	Thick soups			3		
FISH	Court-bouillon	6 - - - ->	5			
	Frozen	6 - - - ->	5			
SAUCES	Thick made			3-4		
	with butter				2	
VEGETABLES	Endives, Spinach		5			
	Peas In Sauce			3-4		
	Boiled Potatoes		5			
	Fried Potatoes		5			
	Saute Potatoes			3-4		
MEAT	Steacks	6				
	Grilling	6				
FRYING	Chips	6				
MISCELLANEOUS	Sewed				2	
	Pancakes	6				
	Custard				2	
	Melting chocolate					1
	Jam			3-4		
	Milk		5			
	Pasta	6 - - - ->	5			
	Rice pudding				2	
	keeping warm					1



O guia de utilização da sua placa de cozinha



Modelo 4 bicos de gás com queimador muito rápido

Modelo 4 bicos de gás com um programador de minutos e queimador coroa dupla



Modelo 2 bicos de gás

Modelo 3 bicos de gás e 1 queimador eléctrico





Modelo 2 bicos de gás 1 queimador radiante 1 queimador halogéneo

Sumário

Neste manual, os símbolos abaixo identificam:

 *as instruções de segurança,*

 *os conselhos e astúcias*

Editorial

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir uma placa ***DE DIETRICH*** *e estamos-lhe gratos por isso.*

As nossas equipas de investigação conceberam para si uma nova geração de aparelhos que pela sua qualidade, pelo seu design e pelas suas evoluções tecnológica fazem deles produtos de excepção, revelando assim um know-how único.

Com linhas puras e uma estética moderna, o sua nova placa ***DE DIETRICH*** *integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e performance de cozedura.*

Encontrará igualmente na gama dos produtos ***DE DIETRICH,*** *uma vasta escolha de placas de cozedura, de exaustores, de máquinas de lavar loiça e de refrigeradores integráveis, que poderá coordenar ao sua nova placa* ***DE DIETRICH****.*

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (coordenadas no final do presente manual).

Graças a estes "novos objectos de valor" que nos servem de marcos na nossa vida do dia-a-dia, ***DE DIETRICH,*** *referência da excelência, é um verdadeiro convite para uma nova arte de bem viver.*

A Marca ***DE DIETRICH****.*

A sua placa em total segurança

Utilizar a sua placa em total segurança

Esta placa de cozinha foi concebida para a utilização por particulares num lugar de habitação.

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas ligadas à sua evolução técnica.

Estas placas de cozedura destinam-se exclusivamente à cozedura de bebidas e géneros alimentícios e não contêm nenhum componente à base de amianto.

As cozeduras devem ser realizadas sob vigilância .

Consulte o manual de uso antes de instalar e utilizar este aparelho.

Caso apareça uma fenda sobre o vidro, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica e contacte o Serviço de Após Venda.

Não guarde produtos de **limpeza** ou produtos **inflamáveis** (pulverizador ou recipiente sob pressão, bem como papéis, livros de cozinha,...) no móvel situado sob a sua placa de cozedura.

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar de uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou um modo de arejamento mais eficaz; o aumento da potência da ventilação mecânica, se houver.

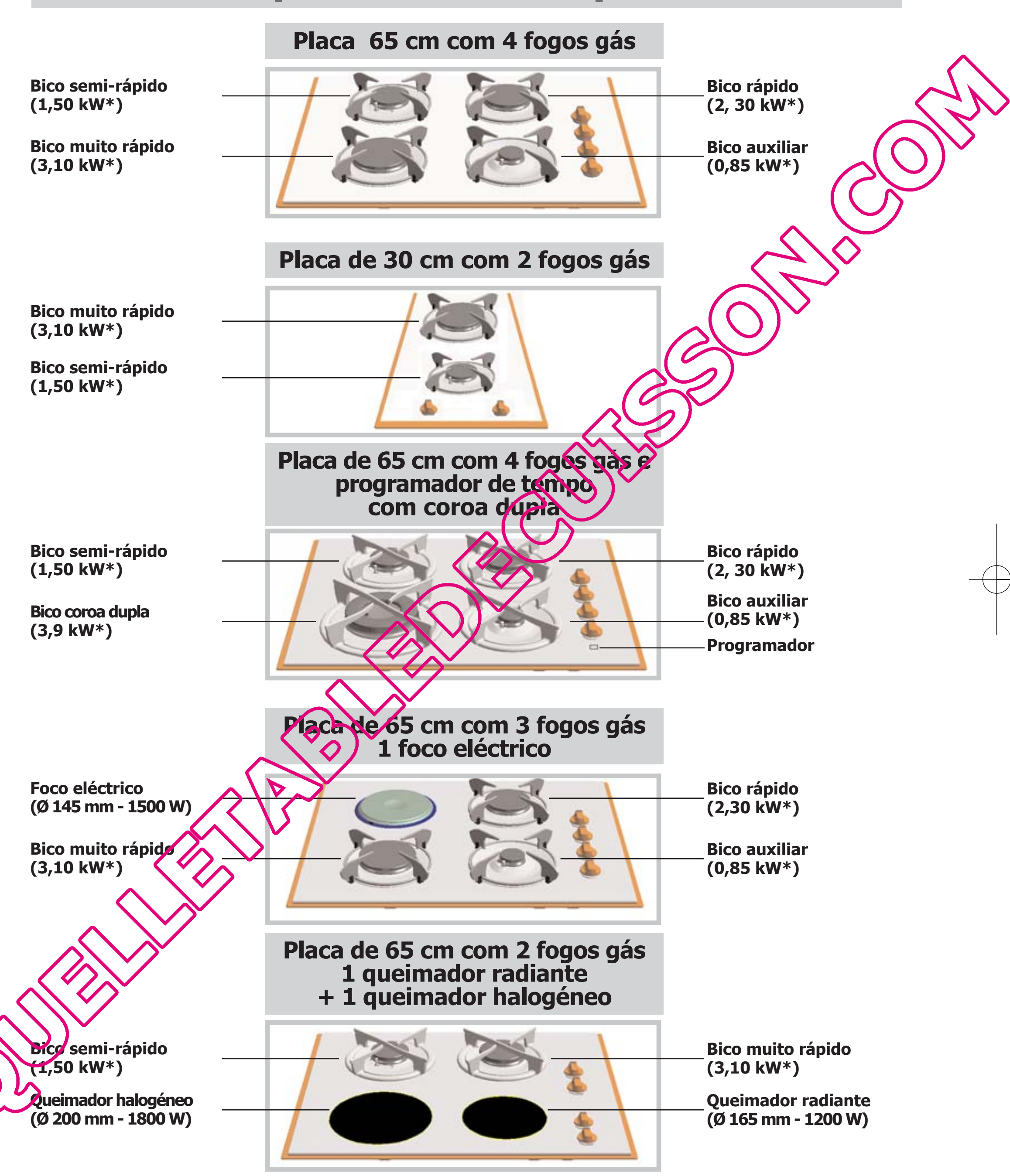
Por medida de segurança, depois da utilização, não esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás distribuído por canalização, ou a válvula da garrafa de gás butano/propano.

Se um botão estiver difícil de rodar, **não force.** Peça com urgência a intervenção do instalador.

O sinal de conformidade **CE** é marcado nas placas.

⚠ **A SUA PLACA É PRÉ-REGULADA NA FABRICA PARA O GAS NATURA.**

Como se apresenta a sua placa ?



*** Potências obtidas com gás natural G20**

Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento

Modelo	Largura 30 cm	Largura 65 cm	Profundidade 30 cm	Profundidade 65 cm	Espessura 30 cm	Espessura 65 cm
Corte móvel	26,5 cm	56 cm	49 cm	49 cm	consoante o móvel utilizado	
Dimensões totais debaixo da superfície de trabalho	31 cm	65 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
					Modelo com coroa dupla	6 cm
Dimensões sem tudo o que se encontra em cima do plano de trabalho	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1cm

A instalação é normalmente reservada aos instaladores e técnicos qualificados.

Antes da instalação, assegure-se da compatibilidade das condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e da regulação do aparelho.

As condições de regulação encontram-se inscritas numa etiqueta situado na bolsa, ou na embalagem.

Como não estão ligadas a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão, a placa deve ser instalada em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizada num local bem arejado. Deve ser especialmente cuidadoso em relação às disposições em matéria de ventilação.

Em relação a este assunto, como a combustão só é possível graças ao oxigénio do ar, é necessário renová-lo em permanência e evacuar os produtos da combustão (é necessário um débito mínimo de 2m3/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 65 cm - 4 bicos de gás :

Potência total :
1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.
7,75 kW x 2 = 15,5 m3/h de débito mínimo de ar.

Estas placas são de tipo X (norma EN 60.335.2.6), no que diz respeito ao aquecimento dos móveis, e de classe 3, no que diz respeito à instalação (norma EN.30.1.1).

Conselhos para o encastramento (continuação)

A placa de cozedura deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com no mínimo 3 cm de espessura, feito em matéria resistente ao calor, ou então revestido de uma tal matéria.

Para não perturbar a manipulação dos utensílios de cozinha, evitar pôr à direita, ou à esquerda, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm de distância da placa de cozedura.

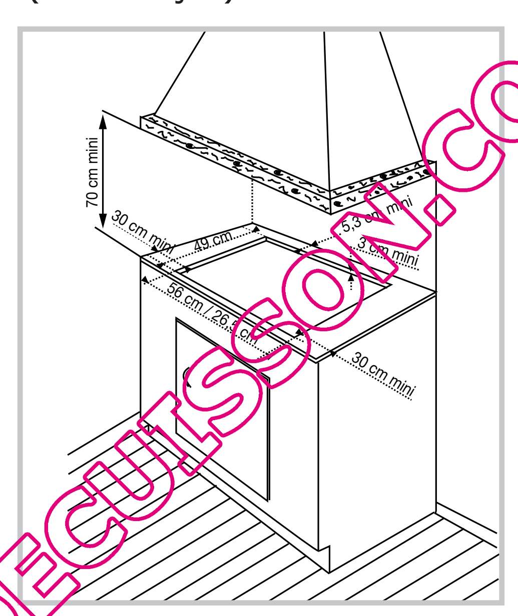
Se colocar por baixo da placa um tabique horizontal, este deve situar-se entre 10 e 15 cm em relação à parte superior do plano de trabalho. Em todos os casos, não arrume atomizadores ou recipientes sob pressão no compartimento que poderia existir sob a placa.

Coloque a placa de cozedura na abertura do móvel de suporte fazendo de maneira a puxar a placa na sua direcção.

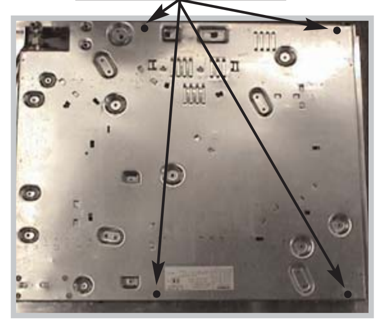
Instale as grelhas de suporte de caçarolas, os chapéus e as cabeças de bicos.

Ligue o cabo de alimentação da placa à instalação eléctrica da sua cozinha (ver "**Ligação eléctrica**" da placa de cozinha).
Se desejar, poderá imobilizar a placa com as patilhas e os parafusos fornecidos (ver esquema em frente), que se fixam aos quatro cantos do cárter. **Utilize imperativamente os orifícios previstos para o efeito.**

Pare de enroscar quando a patilha começar a se deformar.
Não utilize aparafusadora.

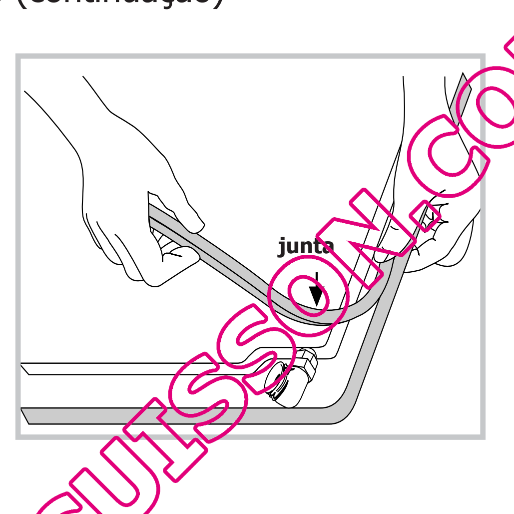






Conselhos para o encastramento (continuação)

Para assegurar a impermeabilidade entre a armação e o plano de trabalho, cole, antes da instalação, a junta de espuma **sobre o contorno externo do caixilho.**



Cole a junta que se encontra no saquinho plástico antes da instalação da placa:

1- Retire as grelhas de suporte de caçarolas, os chapéus dos bicos e as cabeças de bicos, marcando as respectivas posições.

2- Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do móvel para não danificar as manetes, os termopares e as velas de acendimento.

3- Cole a junta de espuma fornecida com o aparelho sobre o **contorno externo do caixilho**. Esta junta assegura a hermeticidade entre o vidro e o tampo onde se vai encaixar a placa.

4- Instale as grelhas de suporte de caçarolas, os chapéus e as cabeças de bicos.

Ligação eléctrica

● Placas mistas e a gás

Estas placas são fornecidas com um cordão de alimentação eléctrica (de tipo H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, secção 1 mm^2) Estas placas são fornecidas com um cordão de alimentação eléctrica (de tipo HO5VVF - T105 ou HO5V2V2F - T90, secção 1 m^2) com 3 condutores (2 fases+terra) e devem ser ligadas à rede 230 V monofásica através de uma tomada de corrente 2 fases + terra normalizado CEI 60083 ou de um interruptor de corte omnipolar com uma distância mínima de abertura de 3,5 mm.

A ficha de tomada de corrente deve manter-se acessível após a instalação.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR		
	220-240V~-50Hz **Gás e mista (3+1)**	**2 gáz + 1 halogéno + 1 radiante**
Cabo H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 condutores um dos quais de ligação à terra	
Secção dos dos condutores em mm^2	1	1,5
Fusible	10 A	16 A

⚠ O fio de protecção (verde/amarelo) ligado ao terminal da terra ⏚ do aparelho deve ser ligado ao terminal da terra ⏚ da instalação.

Se o cordão de alimentação eléctrica estiver estragado, deve ser substituído imperativamente pelo Serviço de Após Venda, pois esta operação exige o emprego de ferramentas especiais.

Ligação ao gás

● Conselho preliminares

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou, se nas proximidades, estiverem outros elementos que aquecem, existe o risco de a ligação aquecer, sendo, por conseguinte, imperativa a ligação por tubo rígido. Se um tubo flexível ou mole (como é o caso do gás butano) for utilizado, este deve ser instalado de maneira a não entrar em contacto com a parte móvel do móvel ou passar em sítio susceptível de ser obstruído.

● Ligações possíveis

A ligação do gás deve ser efectuada em conformidade com as leis em vigor no país da instalação.

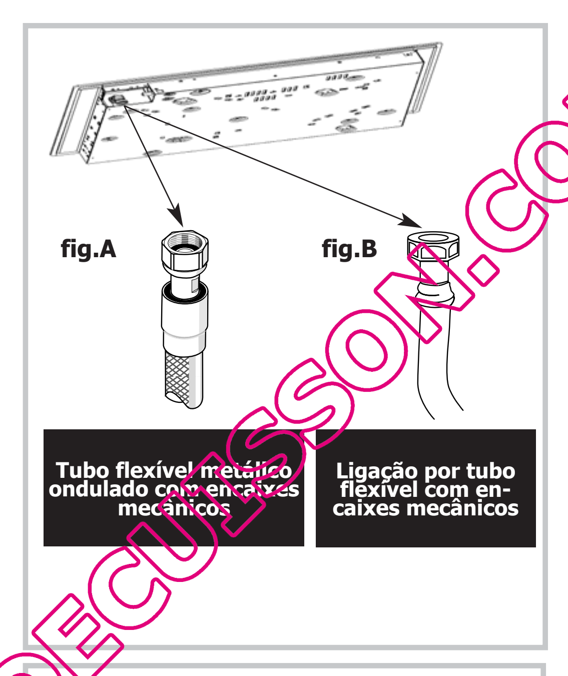
GÁS NATURAL CANALIZADO.

Por questões de segurança, o utilizador deverá escolher apenas uma das seguintes ligações possíveis:

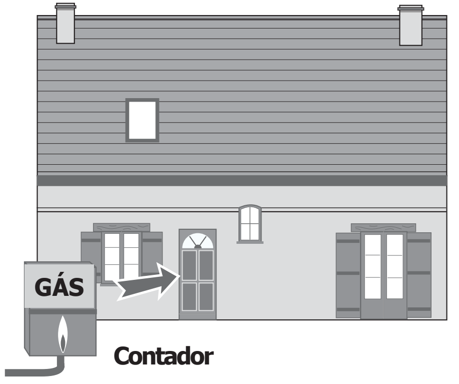
- **A ligação por tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (conforme norma de gás G1/2).

Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho. - **A ligação por tubo flexível metálico** (inox) ondulado com **encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é ilimitada **(fig. A).**

- **A ligação por tubo flexível em borracha reforçada com encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é de 10 anos **(fig. B).**









⚠ Aquando da ligação da sua placa ao gás, se tiver de mudar o sentido do cotovelo montado no aparelho:

① Substitua a junta de estanquidade (fornecida numa bolsa).
② Aparafuse a porca do cotovelo tendo o cuidado de não ultrapassar um binário de aperto de 17 N.m.

Ligação ao gás (continuação)

● Ligações possíveis

GÁS DISTRIBUÍDO EM BOTIJA OU RESERVATÓRIO (GÁS BUTANO/PROPANO).

Por questões de segurança, o utilizador deve escolher apenas uma das 3 possibilidades de ligação:

- **A ligação por tubo rígido,** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (conforme norma gás G1/2).

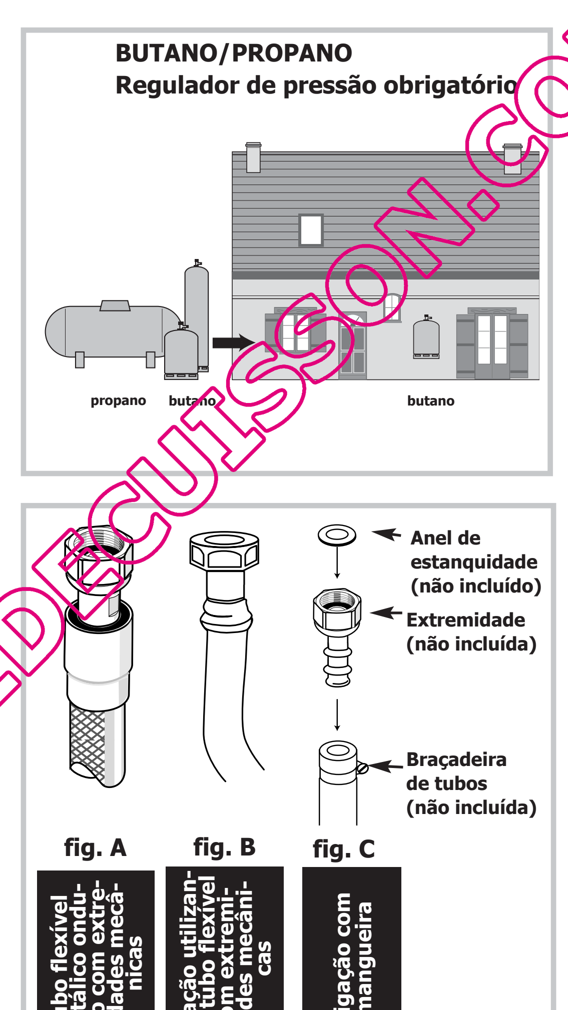
Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

- **A ligação por tubo flexível metálico (inox) ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é ilimitada **(fig. A).**

- **A ligação por tubo flexível em borracha reforçada com encaixes mecânicos** aparafusáveis (conforme norma XP D 36-112) cuja vida útil é de 10 anos **(fig. B).**

Em caso de instalação já existente, pode ser utilizado um tubo flexível com duas braçadeiras de aperto cuja vida útil é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar **uma extremidade** sem esquecer de colocar **um anel de estanquidade** entre a extremidade e o cotovelo da placa **(fig. C).**Aparafuse a extremidade com um binário não ultrapassando 25 N.m.

Poderá encontrar a extremidade e o anel de estanquidade junto do Serviço Pós-venda.



⚠ Todas as mangueiras e tubos flexíveis cuja vida útil é limitada devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar em local acessível a todo o comprimento. Devem ser substituídos antes da sua data limite de utilização (indicada no tubo).
Depois da instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, certifique-se da sua estanquidade com água e sabão.

Mudança do gás (continuação)

● Observações preliminares

Esta placa de cozedura é fornecida previamente regulada para o gás natural.
Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa do manual.
Consulte o parágrafo **"Ligação ao gás"** correspondente.

● Passagem do gás natural ao gás butano/propano.

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:
1. Adaptar a ligação do gás
2. Mudar os injectores
3. Regular os dispositivos de redução do débito das torneiras

❶ **ADAPTE A LIGAÇÃO** da placa ao novo tipo de regulação do gás. Refira-se ao parágrafo "**Ligação do gás**" correspondente.
❷ **MUDE OS INJECTORES** procedendo como segue:
- Retire as grades, os chápeus e as cabeças de todos os bicos de gás.
- Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os **(fig 1)**.
- No lugar dos precedentes instale os injectores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás apresentado no final deste capítulo; para tal:

➪ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.
➪ Introduza a fundo a chave no injector.
➪ Com a ajuda de um lápis, trace uma linha na placa de fornalha, no local indicado **(fig. 2)**.
➪ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado **(fig. 3)**.
Atenção! Não ultrapassar este limite, sob pena de deterioração do produto.

Veja o parágrafo "**Ligação ao gás**" correspondente.
O saquinho de adaptação é fornecido mediante solicitação ao Serviço Pós-Venda.
A cada mudança de gás, marque a casa correspondente ao novo gás na etiqueta situada no saquinho plástico (ver quadro "Características do gás" neste mesmo capítulo).

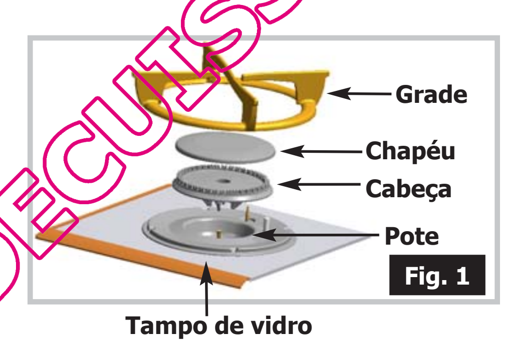


Fig. 1

Tipo
Linha
Fig. 2

Linha
Tipo
Fig. 3

Mudança do gás (continuação)

● Passagem do gás natural ao gás butano/propano (continuação)

❸ **Regule os redutores de débito das torneiras** situados por debaixo dos manípulos procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
- Retire as manetes puxando-as para cima.
- Com uma chave de fendas pequena, aperte **totalmente** o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) **(fig. 4) no sentido dos ponteiros do relógio**.
- Torne a montar as manetes observando atentamente o sentido de orientação e assegurando-se que as manetes ficam bem ajustadas.
- Torne a montar os chapéus e as cabeças de todos os bicos, bem como as grades.



Mudança do gás (continuação)

●Passagem do gás butano/propano ao gás natural ou ar propanado/ar butanado.

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:
- ❶ Adaptar a ligação do gás
- ❷ Mudar os injectores
- ❸ Regular os dispositivos de redução do débito das torneiras

❶ **Adapte a ligação** da placa ao novo tipo de regulação do gás. Refira-se ao parágrafo "**Ligação do gás**" correspondente.

❷ **Mude os injectores** procedendo como segue:
- Retire as grades, os chápeus e as cabeças de todos os bicos de gás.
- Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os **(fig 1)**.
- No lugar dos precedentes instale os injectores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás apresentado no final deste capítulo; para tal:

➪ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.
➪ Introduza a fundo a chave no injector.
➪ Com a ajuda de um lápis, trace uma linha na placa de fornalha, no local indicado **(fig. 2)**.
➪ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado **(fig. 3)**. **Atenção! Não ultrapassar este limite, sob pena de deterioração do produto.**

- Torne a montar os chapéus e as cabeças de todos os bicos, bem como as grades.

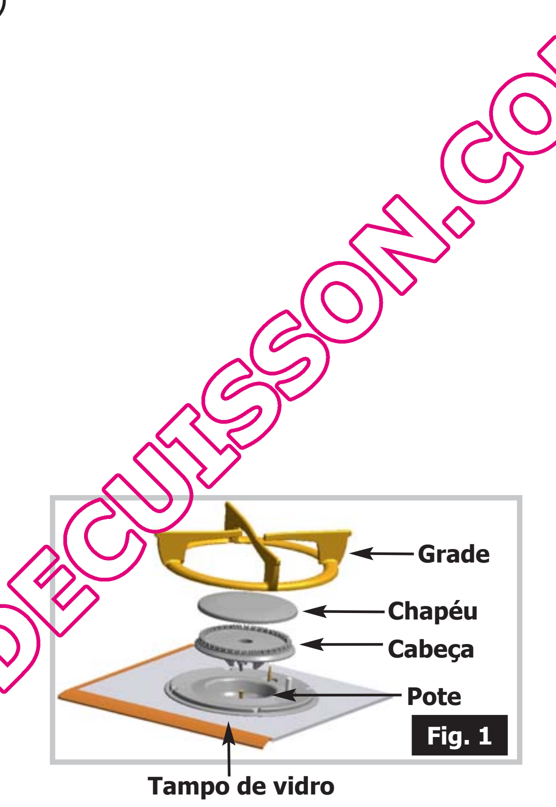


Fig. 1

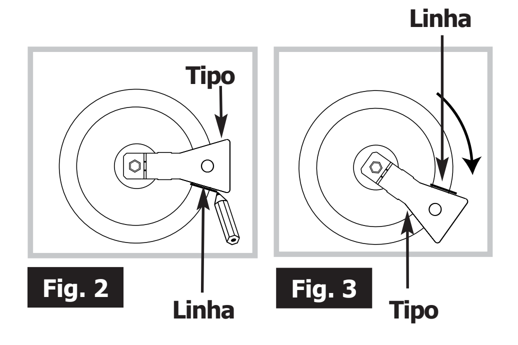


Fig. 2 Fig. 3

Mudança do gás (continuação)

● Passagem do gás butano/propano ao gás natural ou ar propanado/ar butanado (continuação).

❸ **REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS** situados por debaixo dos manípulos procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
  - Acenda o bico em posição máxima.
  - Retire a manete da torneira correspondente.
  Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo), **(fig. 4)**, **desaparafusando 2 voltas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**.
  - Torne a montar a manete e passe à posição de ralenti.
  - Retire novamente a manete, em seguida gire o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros de um relógio** até à posição mínima antes da extinção da chama.
  - Torne a montar a manete. Passe várias vezes da posição máxima à posição mínima: **a chama não deve apagar-se**; se tal for o caso, modifique a regulação apertando ou desapertando o parafuso de ajuste até obter uma chama fixa.



Fig. 4

Fig. 4

Mudança do gás (continuação)

- Características do gás

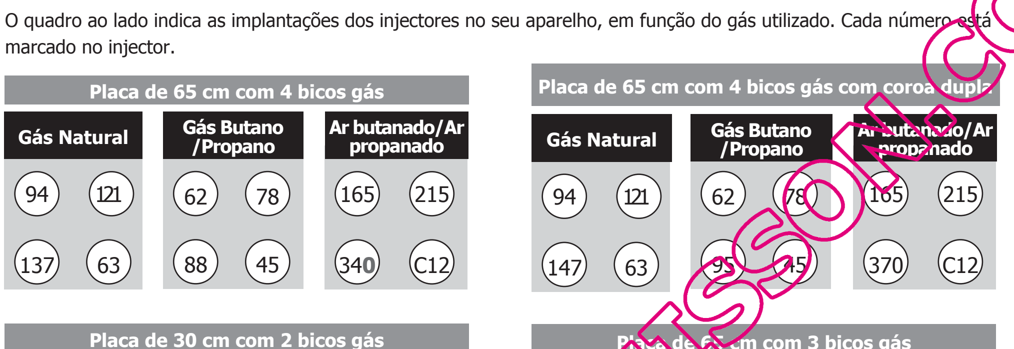
		PT FR-GB-ES	FR-GB ES-PT	FR-GB ES-PT	FR	FR
Aparelho destinado a ser instalado em : **FR ....Cat : III1C2E+3+** **ES - GB - PT....................Cat : II2H3+**		**Butano**	**Propano**	**Gás natural**	**Gás natural**	**Ar propanado Ar butanado**
Débito horário infra : a 15°C sob 1013 mbar		G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G130 8 mbar
Bico coroa dupla						
Ponto de referência marcado no injector		**95**	**95**	**147**	**147**	**370**
Débito calorífero nominal	(kW)	3,60	3,60	3,9	3,9	3,40
Débito calorífero reduzido	(kW)	1,450		1,550		1,300
Débito horário	(g/h)	262	257			
Débito horário	(l/h)			371	432	476
Bico rápido						
Ponto de referência marcado no injector		**78**	**78**	**121**	**121**	**215**
Débito calorífero nominal	(kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Débito calorífero reduzido	(kW)	0,830		0,870		0,650
Débito horário	(g/h)	164	161			
Débito horário	(l/h)			219	255	336
Bico muito rápido						
Ponto de referência marcado no injector		**88**	**88**	**137**	**137**	**340**
Débito calorífero nominal	(kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Débito calorífero reduzido	(kW)	0,830		0,870		0,780
Débito horário	(g/h)	225	221			
Débito horário	(l/h)			295	343	406
Bico semi-rápido						
Ponto de referência marcado no injector		**62**	**62**	**94**	**94**	**165**
Débito calorífero nominal	(kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Débito calorífero reduzido	(kW)	0,620		0,615		0,400
Débito horário	(g/h)	105	104			
Débito horário	(l/h)			143	166	210
Bico auxiliar						
Ponto de referência marcado no injector		**45**	**45**	**63**	**63**	**C12**
Débito calorífero nominal	(kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,000
Débito calorífero reduzido	(kW)	0,300		0,350		0,350
Débito horário	(g/h)	55	54			
Débito horário	(l/h)			81	94	140
Placa de 65 cm 4 bicos de gás						
Débito calorífero total	(kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,8
Débito máximo	(g/h)	549	540			
	(l/h)			738	858	1092
Placa de 65 cm 4 bicos de gás com coroa dupla						
Débito calorífero total	(kW)	8,05	8,05	8,55	8,55	8,30
Débito máximo	(g/h)	586	576			
	(l/h)			814	947	1162
Placa de 30 cm 2 bicos de gás						
Débito calorífero total	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débito máximo	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616
Placa de 65 cm 3 bicos de gás e 1 queimador eléctrico						
Débito calorífero total	(kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Débito máximo	(g/h)	444	436			
	(l/h)			595	692	882
Placa de 65 cm bicos de gás + 1 radiante 1200W + 1 halogéneo 1800 W						
Débito calorífero total	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débito máximo	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616

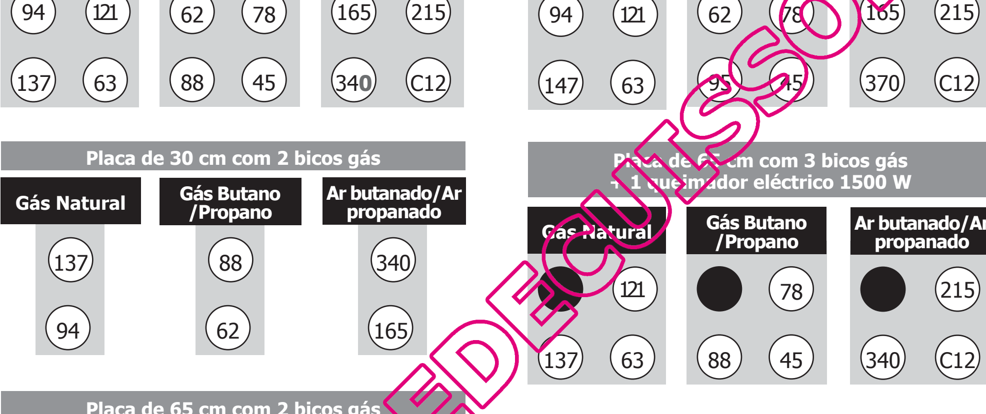
Mudança do gás (continuação)

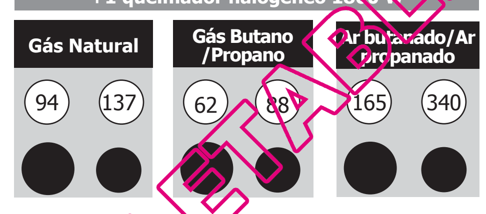
● Características do gás

LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

O quadro ao lado indica as implantações dos injectores no seu aparelho, em função do gás utilizado. Cada número está marcado no injector.







Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar os bicos de gás?

Mantenha a manete introduzida durante alguns segundos após o aparecimento da chama para desencadear o sistema de segurança.

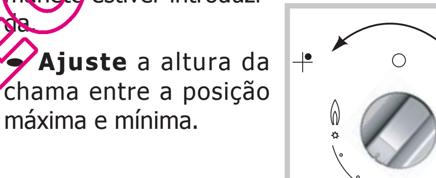
- Cada bico é comandado por uma torneira apetrechada com um **sistema de segurança** o qual, em caso de extinção acidental da chama (transbordamento, corrente de ar,...) corta rápida e automaticamente a chegada de gás e impede que este se escape.
- A segurança dos bicos é materializada por uma haste metálica (termopar), situada na vizinhança da chama.
- Em caso de corte da corrente eléctrica, é possível acender o bico aproximando um fósforo do bico que se quer acender ao mesmo tempo que se carrega na manete correspondente.

- A sua placa está apetrechada com um sistema de acendimento automático dos bicos integrado nas manetes.

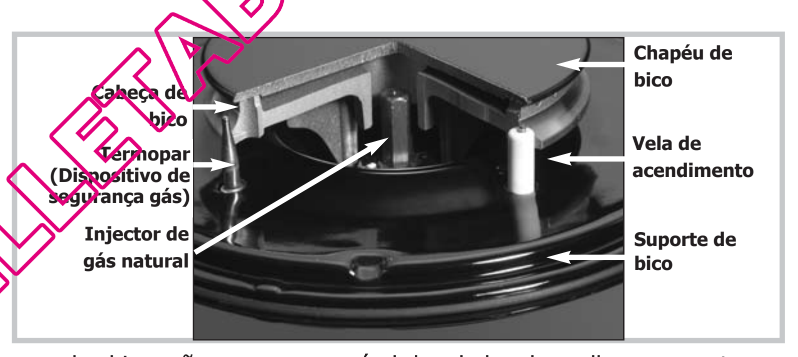
- **Escolha** o bico através das marcas simbolizadas perto das manetes (ex. ao lado: bico anterior da direita).

Para acender um bico :

- **Carregue** na manete e **gire-a** no sentido inverso aos dos ponteiros de rum relógio até atingir a posição máxima. Aparece uma série de faíscas que permitem acender o seu bico: esta emissão mantém-se enquanto a manete estiver introduzida.
- **Ajuste** a altura da chama entre a posição máxima e mínima.



O ponto "O" corresponde ao fecho da torneira.



- As chamas dos bicos são menores ao nível dos dedos da grelha para proteger o esmalte da mesma.
- O ruído ocasionado por certos bicos está ligado à sua forte potência e à combustão do gás: isto não altera em nada a qualidade da cozedura.



- Em caso de extinção acidental da chama, basta acender novamente o bico como indicado nas instruções de acendimento.

Como utilizar o programador de tempo?
(Modelo 4 bicos de gás com queimador coroa dupla)

O bico traseiro da direita está equipado com um programador (duração máxima de 99 minutos). Este bico também pode funcionar sem o programador.

- **Acenda** o bico traseiro direito (ver página precedente).
- **Ajuste** o fluxo a seu gosto.
- **Carregue** na tecla + ou — do programador de tempo.

Assim que carrega numa destas duas teclas o programador põe-se em funcionamento e a duração (em minutos) desfila no visor luminoso.

- **Mantenha** o seu dedo até obter a duração desejada.

Quando o tempo tiver decorrido, o queimador apaga-se, a visualização do programador de minutos acende por intermitência sobre 00 . Ouvirá então emissões descontínuas: prima indiferentemente uma tecla de comando do programador de minutos.

- **Volte** a manete do bico traseiro direito para a posição "○".
- **Para modificar** a qualquer momento, a duração da cozedura carregando nas teclas + ou — .
- **Para parar** o programador carregue simultaneamente nas teclas + e — até extinção da indicação luminosa do programador de tempo.

O bico continua a funcionar sem estar dependente do programador.





Em caso de corte de corrente, o bico traseiro direito, se estiver a ser utilizado juntamente com o programador, é interrompido assim que a corrente volta.



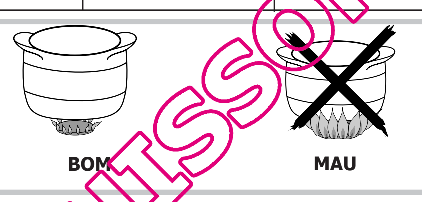
Passado o tempo programado para a cozedura, a alimentação de gás do bico cessa imediata e automaticamente.
O bico apaga-se.

Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?

- Diâmetros aconselhados para os recipientes:

Bico grande dupla coroa dupla	Bico grande muito rápido	Bico médio rápido	Bico pequeno semi-rápido	Bico pequeno auxiliar
20 a 30 cm	18 a 28 cm	16 a 26 cm	12 a 20 cm	8 a 14 cm
	Fritos Ebulição	Corar alimentos	Molhos, Esquentar	Cozer a lume

Regule a coroa de chamas de modo a não ultrapassar o contorno do recipiente.

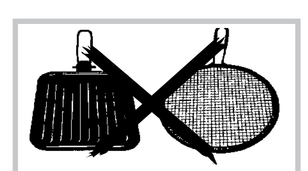


Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo.

CONVEXO CONCAVO

Não deixe funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.
Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

Não utilize difusores de calor, grelhadores para pão ou carne, feitos de aço, e panelas com pés que possam assentar ou roçar o vidro da placa.



Mantenha os orifícios de aeração natural abertos, ou instale um dispositivo mecânico (ventilação mecânica controlada).

- A utilização intensa e prolongada do aparelho pode exigir ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou, quando existe um ventilador mecânico, o aumento da respectiva potência para obter uma ventilação mais eficaz (é necessário um débito de entrada de ar de pelo menos 2 m^3/h por kW de potência de gás).

Exemplo : placa de cm - 4 bicos de gás

Potência tota : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.

7,75 kW x 2 = 16,5 m^3/h de débito mínimo.

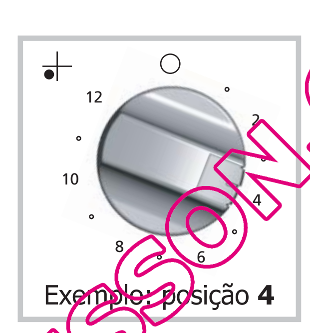
Como utilizar aos bicos radiante/halogéneo ?

- Para desencadear a cozedura posicione a manete sobre a posição que convém ao seu cozinhado (ver quadro de cozedura no final deste manual). O visor de indicação de ligação à tensão do foco acende imediatamente.

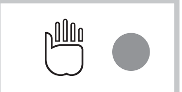
- O indicador de calor residual acende sob o tampo de vidro assim que a zona de cozedura atingir uma temperatura elevada.

- Termine a cozedura pondo a manete em posição "O" um pouco antes do fim para beneficiar do calor acumulado.

- Os bicos regulam-se automaticamente ; eles acendem-se e apagam-se para manter a potência seleccionada. Assim, a temperatura fica homogénea e adaptada à cozedura dos seus alimentos.
Enfim, a frequência de regulação varia consoante a potência seleccionada.



Exemplo: posição **4**



- Indicador de calor residual
Enquanto uma zona de cozedura, em funcionamento, estiver muito quente, o indicador luminoso correspondente mantém-se aceso.
Quando uma zona de cozedura está desligada, se a temperatura for muito alta, o indicador luminoso de calor residual permanece aceso.

- Não ponha objectos de plástico ou folhas de alumínio sobre a superfície de cozedura quando esta está quente.
- Obterá melhores resultados utilizando recipientes cujo diâmetro é idêntico ao do foco desenhado sobre o tampo de vidro.
- Limpe o fundo externo do recipiente antes da utilização.
- A superfície de vidro cerâmico é muito resistente mas não inquebrável: evite embater recipientes sobre ela.
- Evite roçar os recipientes sobre a placa pois isto pode estragar o tampo de vidro.



- Não toque na zona de cozedura antes da extinção do indicador de calor residual (Mesmo após um corte prolongado de corrente, a temperatura das zonas de cozedura pode permanecer elevada.).
- Não olhar fixamente as lâmpadas de halogéneo das zonas de cozedura.
- Se uma fenda aparece sobre o tampo de vidro desligue imediatamente o aparelho da alimentação eléctrica. Contacte o seu Serviço de Após Venda.

Quais são os recipientes que melhor se adaptam aos bicos radiante/halogéneo ?

- Utilize recipientes de fundo chato que adiram perfeitamente à superfície do foco:
  - De aço inoxidável com fundo trimetal espesso ou tipo "sandwich",
  - De alumínio com fundo (liso) espesso,
  - De aço esmaltado.

- **Utilize um recipiente de tamanho adaptado: o diâmetro do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro do foco irradiante.**

- Os fundos de utensílios cujo aspecto é muito tosco podem reter e transportar matérias que podem deixar manchas ou riscos sobre a placa.

- Certifique-se que o fundo da caçarola e a superfície de cozedura estão bem limpas e secas.

- Utilize um recipiente suficientemente grande para receber os alimentos a cozer e escolha a regulação conveniente de modo a evitar transbordamentos e salpicos.

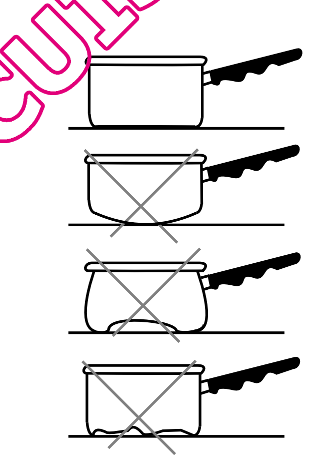
- Quanto mais adaptado for o recipiente melhor será o resultado da cozedura.

- Utilize caçarolas altas para cozinhar pratos com muito líquido; assim o líquido não transbordará quando ferver.

- O fundo da caçarola e a placa de cozedura devem ter o mesmo tamanho.

- Faça atenção para colocar as caçarolas bem no meio da placa.

- As placas devem estar sempre limpas pois as placas e fundos de recipientes engordurados não só deterioram a superfície de cozedura mas também aumentam o consumo de electricidade.



- Utilize o calor residual interrompendo a placa 5 minutos antes do final da cozedura.

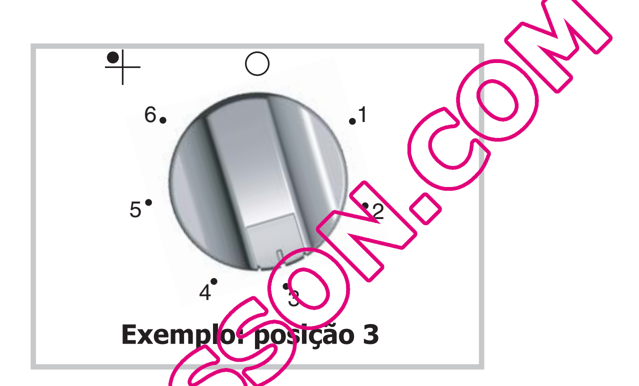
- Não ponha sobre a placa alimentos embrulhados em papel de alumínio ou recipientes de matéria plástica.

⚠ **Ao ligar aparelhos eléctricos a uma tomada de corrente situada na proximidade da placa faça atenção para que o cabo de alimentação não fique em contacto com as zonas quentes.**

Como utilizar a placa eléctrica?

- Para colocar em aquecimento:

Posicione o botão na marca apropriada à cozedura desejada (ver o quadro de cozimentos no fim do manual). A luz indicadora de alimentação do disco acende-se.
Aquando da primeira utilização, deixe aquecer a placa a vazio, na temperatura máxima, durante 3 minutos, para endurecer o revestimento.



Exemplo: posição 3

Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?

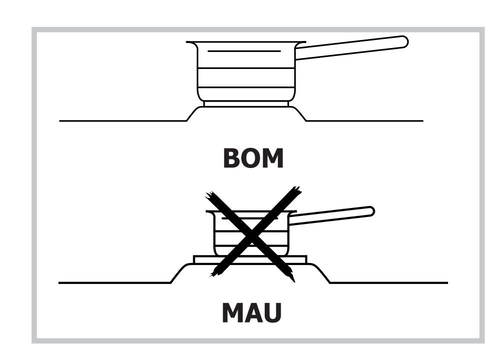
- Que recipientes usar sobre a placa eléctrica?

Utilize recipientes de fundo chato que adiram perfeitamente à superfície do foco:
- De aço inoxidável com fundo trimetal espesso ou tipo "sandwich",
- De alumínio com fundo (liso) espesso,
- De aço esmaltado.

<u>Utilize um recipiente de tamanho adequado: o diâmetro do fundo deve ser superior ao diâmetro do foco eléctrico.</u>

Efectue os fins de cozeduras colocando o botão na posição de paragem (○) a fim de beneficiar do calor acumulado na placa.

- Utilize uma tampa sempre que possível para reduzir as perdas de calor por evaporação.



⚠ - Não deixe um disco eléctrico em funcionamento sem recipientes ou com um recipiente vazio.
- A placa eléctrica permanece quente durante um certo tempo depois da colocação em posição "○" do botão.

Como limpar a sua placa?

A limpeza da sua placa de cozedura torna-se mais fácil se for feita **antes do arrefecimento completo da mesma**. Não obstante, não limpe nunca o seu aparelho durante o funcionamento. Retornar a zero todos os comandos eléctricos e gás.

	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Limpeza das velas e dos injectores	- Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (não metálica). - O injector de gás está situado no centro do bico e tem a forma de uma tigela. Faça atenção para não obstruir o injector enquanto o limpa, pois isto perturbaria o funcionamento da sua placa. Em caso de obstrução, utilize um alfinete-de-ama para desentupir o injector. Injector Porca Vela Termopar	- Escovinha de pêlo duro.
Limpeza das grades e dos bicos de gás	- Limpe com água quente e enxugue depois. Caso as manchas persistam utilize produtos especiais para limpar o vidro cerâmico.	- Pasta de limpeza suave - Esponja sanitária.
Limpeza dos tampos de vidro	- Caso as manchas resistam à limpeza utilize uma pasta não abrasiva e enxagúe em seguida com água limpa. Limpe cuidadosamente cada peça do bico antes de voltar a utilizar a sua placa de cozedura.	- Esponja sanitária. - Produtos especiais pata limpar vidro cerâmico. Ex.: Cera-Clen.
Limpeza da placa eléctrica	- A placa de aquecimento é protegida por um revestimento preto, portanto, a utilização de qualquer abrasivo deve ser evitada. Depois de cada utilização, limpá-la com um pano engordurado. - Se a placa vier a enferrujar, retire a ferrugem (com uma lixa de esmeril, por exemplo); e reconstitua o revestimento preto com um produto renovador alta temperatura comprado no comércio.	- Esponja sanitária. - Produtos especiais pata limpar vidro cerâmico. Ex.: Cera-Clen.



- É preferível limpar os elementos da placa à mão do que metê-los no lava-loiça.
- Não utilize uma esponja raspadora para limpar a sua placa de cozedura.
- Não utilize limpadores a vapor.

⚠ **- Caso apareça uma fenda ou fissura sobre o tampo de vidro, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica e contacte o Serviço de Após Venda.**

Pequenas avarias e remédios

Tem alguma dúvida quanto ao funcionamento da sua placa indução.... *...... isso não significa necessariamente que existe uma avaria.* ***Em todos casos, verificar dos seguintes indicaçoes:***

VOCÊ CONSTATA QUE ...	O QUE DEVE FAZER?
Acendimento dos bicos: **Quando se carrega nas manetes ou botões não aprecem faíscas.**	- Verifique a ligação eléctrica da placa de cozedura. - Verifique se as velas de acendimento estão limpas. - Verifique se os bicos estão limpos e bem montados. - Se a placa estiver fixa ao plano de trabalho, verifique se as chapas de fixação não estão deformadas. - Verifique se os anéis de estarqueidade situados sob as manetes não saíram do seu lugar.
Quando se carrega nas manetes aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente.	É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos simultaneamente.
Aparecem faíscas mas os bicos não acendem.	- Verifique se o tubo por onde passa o gás não está dobrado. - Verifique se o comprimento do tubo é inferior a 2 m. - Verifique se a chegada de gás está aberta. - Se o gás está condicionado em botija ou em cisterna, veja se esta está vazia. - Se acabou de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, mantenha a manete apoiada em posição de acendimento máximo até que o gás chegue aos bicos. - Certifique-se que o injector não esteja entupido, e se for o caso, desentupa-o com um alfinete de segurança. - Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.
Se a placa estiver equipada com a segurança gás: aquando do acendimento, as chamas acendem-se e apagam-se logo depois da liberação dos botões.	- Carregue a fundo nos botões e mantenha-os pressionados durante alguns segundos depois da aparição das chamas. - Verifique se as peças do bico estão bem posicionadas. - Verifique se os anéis de estanqueidade em baixo dos botões não saem do lugar. - Evite as correntes de ar violentas na peça. - Acenda o seu bico antes de colocar uma caçarola sobre o mesmo.
Na posição de lume brando, o bico apaga-se ou as chamas permanecem altas.	- Evite as correntes de ar na peça. - Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (ver a marcação dos injectores no capítulo "**Características do gás**"). Lembre-se: as placas de cozinha são entregues pré-reguladas para o gás da rede (gás natural). Verificar a boa regulação dos parafusos redutores (ver parágrafo "**Mudança do gás**").
As chamas têm um aspecto irregular.	- Verifique a limpeza dos bicos e dos injectores situados debaixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc.. - Verifique se há gás o suficiente na garrafa.
Durante a cozedura, os botões ficam quentes.	Utilize pequenas caçarolas sobre os bicos próximos dos botões. Os recipientes grandes devem ser colocados sobre os bicos maiores mais distantes dos botões. Instalar a caçarola bem no centro do bico. Ela não deve encobrir os botões.

Guia de cozedura com gás

	PREPARAÇÕES	TEMPO	MUITO RAPIDO	RAPIDO	SEMI--RAPIDO	COROA DUPLA	AUXILIAR
SOPAS	Caldos	8-10 minutos	X			X	
	Cremes Espessos			X			
PEIXES	Caldos	8-10 minutos	X			X	
	Grelhados	8-10 minutos	X				
MOLHOS	Holandês, Bearnês				X		X
	Branco, Aurora	10 minutos			X		X
LEGUMES	Endívias, Espinafres		X			X	
	Ervilhas cozinhadas	25-30 minutos	X	X			
	Tomates à moda provençal	15-20 minutos	X	X			
	Batatas Coradas		X	X			
	Massas			X		X	
CARNES	Bifes		X			X	
	Guisado de vitela, osso-bucco	90 minutos	X				
	Escalope frito	10-12 minutos	X				
	Tornedós (grelha de fonte)	10 minutos	X			X	
FRITOS	Fritos		X			X	
	Pastéis fritos		X			X	
SOBREMESAS	Arroz Doce	25 minutos			X		
	Compotas		X		X		
	Crepes	3-4 minutos	X	X			
	Chocolate	3-4 minutos					X
	Leite Creme	10 minutos			X		
	Café (cafeteira pequena)						X

Guia de cozedura dos queimadores radiante/halogéneo

PREPARAÇÕES		MUITO FORTE 12-11	FORTE 10-9	MEDIO 8-7-6	LENTA 5	LUME BRANDO AQUECER 4-3	MANTER QUENTE 2-1
SOPAS	Caldos			6			
	Cremes Espessos				5		
PEIXES	Cozidos			7			
	Congelados			6			
MOLHOS	Espesso À Base De Farinha					4-3	
	Com Manteiga E Ovos (Bearnês, Holandês)					3	
LEGUMES	Endívias, Espinafres			7 → 6			
	Legumes Secos,				5	3	
	Batatas Cozidas			6	5		
	Batatas Coradas			7 → 6			
	Batatas Salteadas			7 → 6			
	Descongelação De Legumes					4	
CARNES	Carnes Pouco Espessas	12					
	Bifes Na Frigideira	11					
	Grelhadas	12					
FRITOS	Fritos Congelados	12					
	Fritos Frescos	12					
VARIANTES	Panela De Pressão	12		6		(Partir Do Chilreios)	
	Compotas					4	
	Crepes	11	10				
	Leite Creme					3	
	Chocolate Fundido						1
	Doces				5		
	Leite			6			
	Ovos Estrelados		9				
	Massas	12		6			
	Boiões Para Bebé (Banho Maria)					4	
	Guisados				5		
	Arroz Doce					3	
	Manter quente						2-1

Para obter o máximo de satisfação tome os exemplos dos quadros acima e considere que as marcas, **12** e **11**, correspondem às posições máximas reservadas para os fritos e para levantar rapidamente a fervura.

Guia de cozedura da placa eléctrica

PREPARAÇÕES		MUITO FORTE 6	FORTE 5	MEDIO 3-4	LUME BRANDO AQUECER 2	MANTER QUENTE 1
SOPAS	Caldos	6 - - - -►	5			
	Cremes Espessos			3		
PEIXES	Cozidos	6 - - - -►	5			
	Congelados	6 - - - -►	5			
MOLHOS	Espesso			3-4		
	Com Manteiga				2	
LEGUMES	Endívias, Espinafres		5			
	Legumes Secos			3-4		
	Batatas Cozidas		5			
	Batatas Coradas		5			
	Batatas Salteadas			3-4		
CARNES	Bifes	6				
	Grelhadas	6				
FRITOS	Fritos	6				
VARIANTES	Compotas				2	
	Crepes	6				
	Leite Creme				2	
	Chocolate Fundido					1
	Doces			3-4		
	Leite		5			
	Massas	- - 6 -►	5			
	Arroz Doce				2	
	Manter quente					1



ES

La guía de utilización de su placa



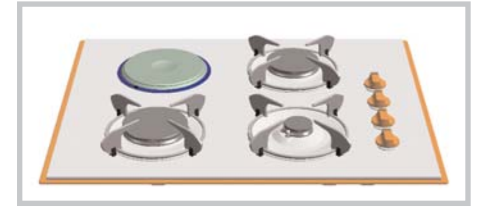
Modelo 4 quemadores a gas con quemador grande rápido

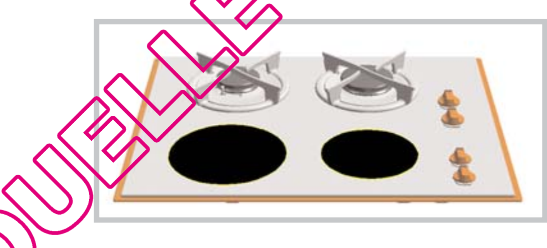
Modelo 4 quemadores a gas con reloj con quemador doble corona

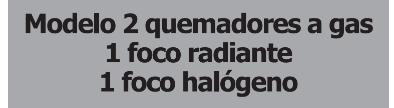


Modelo 2 quemadores a gas

Modelo 3 quemadores a gas y 1 foco eléctrico







Modelo 2 quemadores a gas
1 foco radiante
1 foco halógeno

Índice

A lo largo del manual,

 *le señala las consignas de seguridad*

 *le señala los consejos y las astucias*

Introducción

Estimado cliente,

Acaba de comprar una placa ***DE DIETRICH*** *y queremos darle las gracias por ello.*

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted una nueva generación de aparatos que por su calidad, su diseño y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, poniendo de manifiesto toda su maestría.

Su nueva placa ***DE DIETRICH,*** *de líneas modernas y refinadas, se integra con armonía en su cocina y combina perfectamente el dominio tecnológico, los resultados de cocción y el lujo estético.*
También encontrará en la gama de productos ***DE DIETRICH*** *una amplia gama de hornos, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nueva placa* ***DE DIETRICH****.*

Por supuesto, nuestro servicio al consumidor, siempre con el objetivo de satisfacer lo mejor posible sus exigencias para con nuestros productos, está a su disposición y a su escucha para responder a todas sus preguntas o sugerencias (vea la dirección al final del folleto).

Gracias a estos "nuevos objetos de valor" que nos sirven de punto de referencia en nuestras vidas diarias, ***DE DIETRICH,*** *referencia de la excelencia, constituye una invitación a un nuevo arte de vivir.*

La Marca ***DE DIETRICH.***

Su placa con total seguridad

Utilice su placa con total seguridad

Hemos diseñado su placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.

En un afán de una mejora constante de nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar a sus características técnicas, funcionales o estéticas cualquier modificación de sus características vinculadas a su evolución técnica.

Estas placas de cocción son diseñadas exclusivamente para la cocción de las bebidas y productos alimenticios. Estos productos no contienen componente alguno a base de amianto.

La cocción debe realizarse bajo su vigilancia.

Consulte la guía antes de instalar y utilizar este aparato.

En el caso de que viera una grieta en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente el aparato de la red y póngase en contacto con el Servicio Posventa.

No guarde en el mueble situado bajo su placa productos de **LIMPIEZA** o **INFLAMABLES** (sprays o recipientes a presión, ni papeles, ni libros de cocina…).

La utilización de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local en el que está instalado. Asegúrese de que su cocina tiene buena aireación.

Su placa deberá estar desconectada de la red (eléctrica y de gas) antes proceder a cualquier intervención.

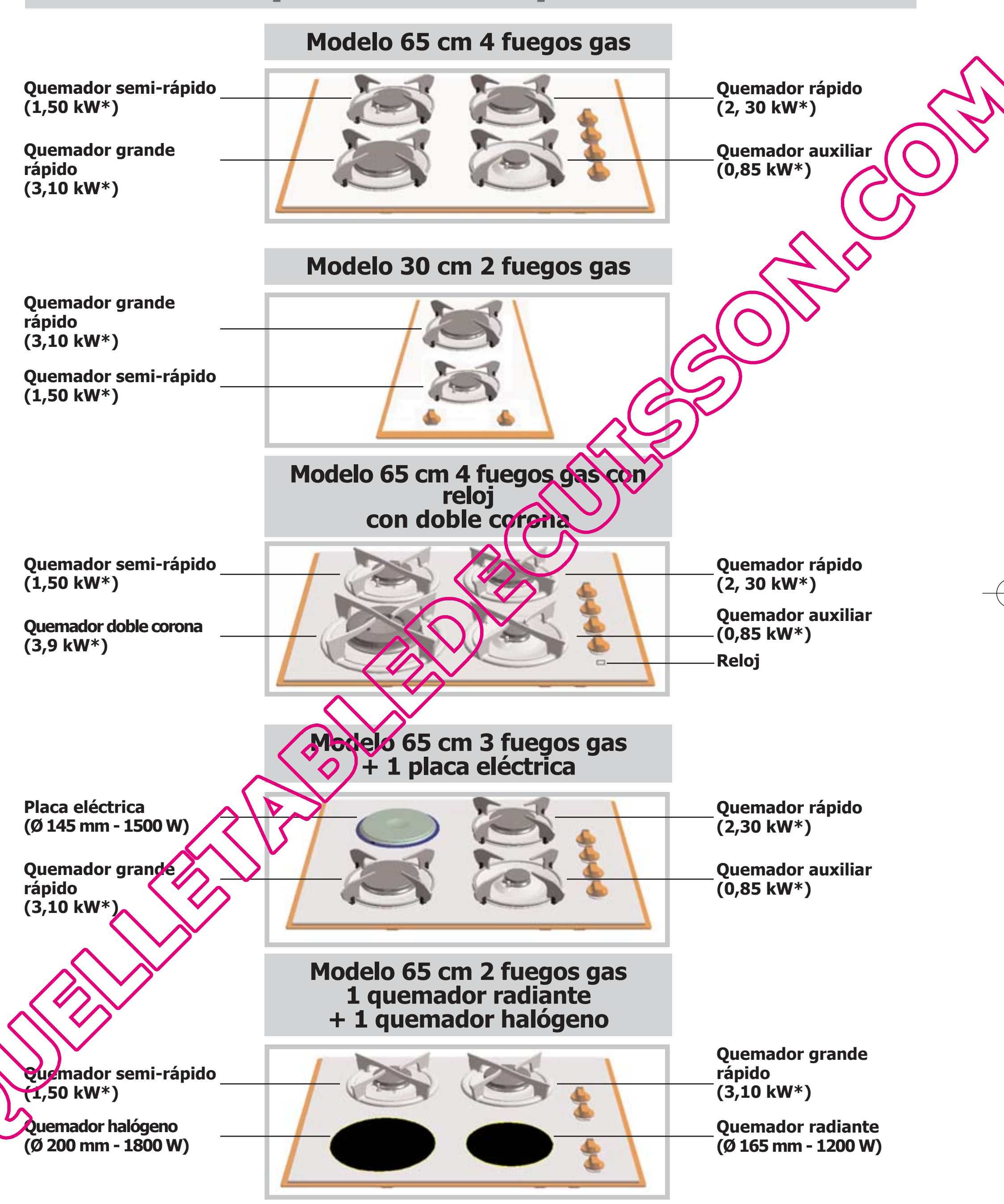
Por medida de seguridad, después de la utilización, no se olvide de cerrar la llave de paso general del gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.

Cuando tenga dificultad para girar un mando, **NO LO FUERCE.** Llame urgentemente al instalador.

La marca de conformidad **CE** se encuentra colocada en estas placas.

⚠ **SU PLACA ESTA REGULADA DE FABRICA PARA GAS NATURAL.**

¿Como se presenta su placa?



*** Potencias obtenidas con gas natural G20**

Instale fácilmente su placa

Consejos para el empotramiento

Modelo	Anchura 30 cm	Anchura 65 cm	Profundidad 30 cm	Profundidad 65 cm	Grosor 30 cm	Grosor 65 cm
Corte mueble	26,5 cm	56 cm	49 cm	49 cm	Según mueble	
Dimensiones totales parte superior de la encimera	31 cm	65 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm Modelo con doble corona	5 cm 6 cm
Dimensiones totales debajo de la encimera	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1cm

La instalación de esta placa debera llevarla a cabo un instalador o tecnico cualificado.

Antes de comenzar la instalación, asegúrese de que el tipo y presión de gas es compatible con el reglaje del aparato.

Los datos del reglaje figuran en la etiqueta de la bolsita y ó en el embalaje.

Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de humos y gases, así pues, deberá instalarse conforme a lo dispuesto en la normativa vigente y utilizarse en un lugar bien ventilado. Preste especial atención a las disposiciones en materia de ventilación.

Ya que la combustión no es posible sin el oxígeno del aire, es necesario renovar el aire permanentemente y evacuar los gases de la combustión. Tenga en cuenta que por cada kW de potencia de gas es necesario un flujo de ventilación de 2 m^3/h.

Ejemplo: placa 65 cm - 4 fuegos gas :

Potencia total :
1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.
7,75 kW x 2 = 15,5 m3/h de caudal mínimo de aire.

Estas placas son de tipo X (según norma EN 60.335.2.6) en lo que se refiere a los calentamientos de muebles y de clase 3 en lo que se refiere a la instalación (según norma EN.30.1.1).

Consejos para el empotramiento (continuación)

La placa debe ir empotrada en la encimera de un mueble base, de 3 cm de grosor mínimo y fabricada o revestida con un material resistente al calor.

Para que se puedan manejar correctamente los utensilios de cocina, no deberá haber, ni a la izquierda ni a la derecha, ningún mueble o pared a menos de 30 cm de la placa.

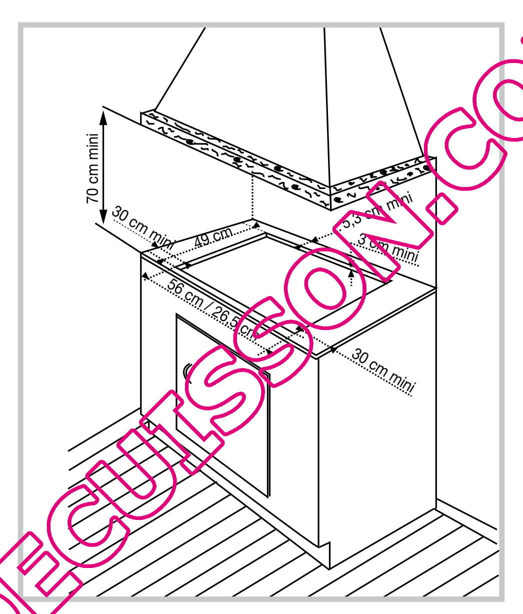
En caso de que haya una superficie horizontal bajo la placa, compruebe que queda una distancia de entre 10 y 15 cm entre dicha superficie y la cara superior de la encimera. En cualquier caso, no almacene aerosoles o envases a presión en los armarios situados bajo la placa.

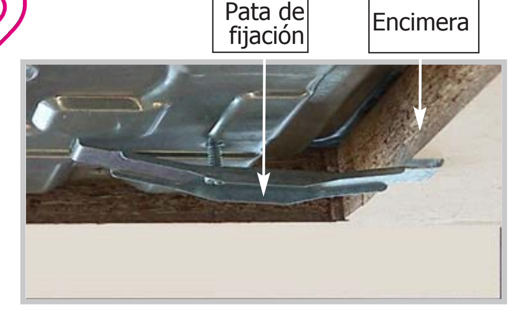
Coloque la placa de cocción en la abertura del mueble soporte teniendo cuidado de tirar al mismo tiempo de la placa hacia usted.

Coloque las parrillas soporte de cazuelas, las tapas y los cabezales de quemadores.

Conecte el cable de alimentación de la placa a la instalación eléctrica de su cocina (ver "**Conexión eléctrica**" de la placa).

Si lo desea, puede inmovilizar la placa mediante la brida suministrada con sus tornillos (vea esquema de la derecha) sujetándola a las esquinas de la caja del mueble. **Utilice únicamente los agujeros previstos para ello. Deje de atornillar cuando la pata comience a deformarse. No utilice atornilladores eléctricos.**

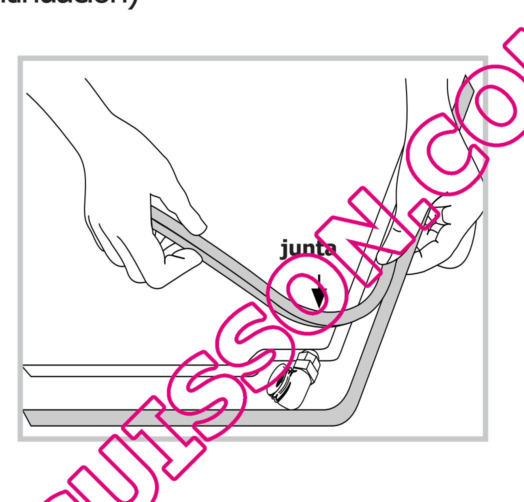






Consejos para el empotramiento (continuación)

Para garantizar la estanqueidad entre el hueco y la superficie de trabajo, antes de comenzar la instalación, pegue la junta de espuma **en todo el contorno exterior del marco.**



Pegue la junta que se suministra en la bolsa antes de instalar la placa:

1- Retire las parrillas soporte de cazuelas, las tapas de quemadores y los cabezales de quemadores anotando su posición.

2- Dé la vuelta a la placa y colóquela con cuidado encima del hueco del mueble para no dañar los mandos, los termopares y las bujías de encendido.

3-Pegue la junta de espuma que se suministra con el aparato **en el contorno exterior del marco**. Esta junta garantiza la estanqueidad entre el vidrio y la encimera.

4- Coloque las parrillas soporte de cazuelas, las tapas y los cabezales de quemadores.

Conexión eléctrica

● Placas mixtas y todo gas

Estas placas se suministran con un cable de alimentación (tipo H05VVF - T105, o H05V2V2F - T90, sección 1 mm^2) de 3 conductores (2 fases + tierra), y deben conectarse a la red 230 V monofásica por medio de una toma de 2 fases + tierra normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar cuya distancia de abertura entre contactos sea al menos de 3,5 mm.

Las clavijas de los enchufes deberán quedar accesibles una vez finalizada la instalación.

SECCION DEL CABLE ADECUADO

	220-240V~-50Hz **Gas y mixta (3+1)**	**2 gas + 1 halógeno + 1 radiante**
Cable H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conductores, incluye uno para tierra	
Sección de los conductores en mm^2	1	1,5
Fusible	10 A	16 A

⚠ El hilo de protección (verde/amarillo) está conectado a la borna de tierra ⏚ del aparato y debe estar conectado a la borna de tierra ⏚ de la instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por su Servicio Posventa ya que se necesitan herramientas especiales.

Conexión del gas

● Observaciones preliminares

Si la placa de cocción se encuentra instalada encima de un horno o si existe el riesgo de que debido a la proximidad de otros elementos calientes se produzca un calentamiento de la conexión, obligatoriamente la conexión deberá realizarse con un tubo rígido. Si se utiliza un tubo flexible (caso del gas butano), éste no debe estar en contacto con ninguna parte móvil del mueble ni poder pasar a un lugar en el que pueda obstruirse.

● Conexiones posibles

La conexión de gas deberá efectuarse de conformidad con las normas vigentes en el país de instalación.

GAS DISTRIBUIDO POR CANALIZACIÓN GAS CIUDAD

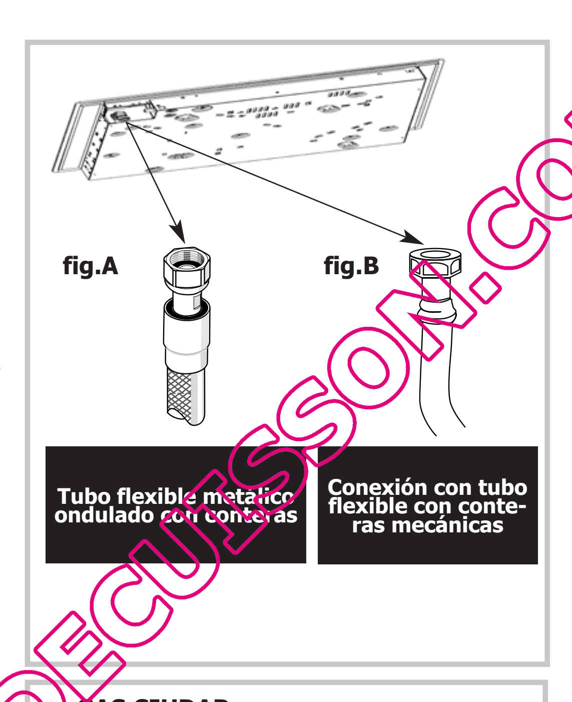
Para mayor seguridad del usuario, elija únicamente una de las 3 conexiones siguientes:

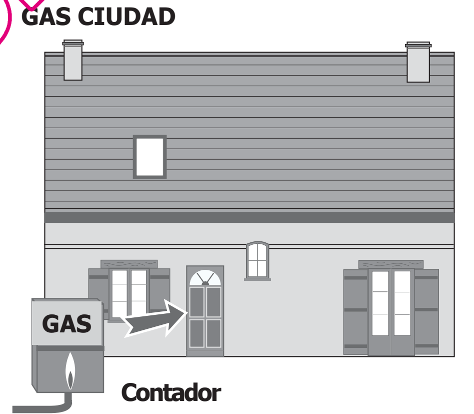
- **La conexión con un tubo rígido** de cobre con conteras mecánicas atornillables (denominación norma gas G1/2).

Realice la conexión directamente al extremo del codo montado en el aparato.

- **La conexión con un tubo flexible metálico** (acero inoxidable) ondulado **con conteras mecánicas** atornillables cuya duración de vida es ilimitada **(fig. A)**.

- **La conexión con un tubo flexible de** caucho endurecido **con conteras mecánicas** atornillables cuya duración de vida es de 10 años **(fig. B)**.







En la conexión de gas de su placa, si está obligado a cambiar la orientación del codo montado en el aparato:
① Cambie la junta de estanqueidad (suministrada con la bolsa)
② Apriete el tornillo del codo sin sobrepasar un par de atornillado de 17 N.m

Conexión gas (continuación)

● Posibles conexiones

GAS DISTRIBUIDO POR BOMBONA O DEPÓSITO (GAS BUTANO/PROPANO)

Para mayor seguridad del usuario, elija únicamente una de las 3 conexiones siguientes:

- **La conexión con un tubo rígido de cobre con conteras mecánicas** atornillables (denominación norma gas G1/2).

Realice la conexión directamente al extremo del codo montado en el aparato.

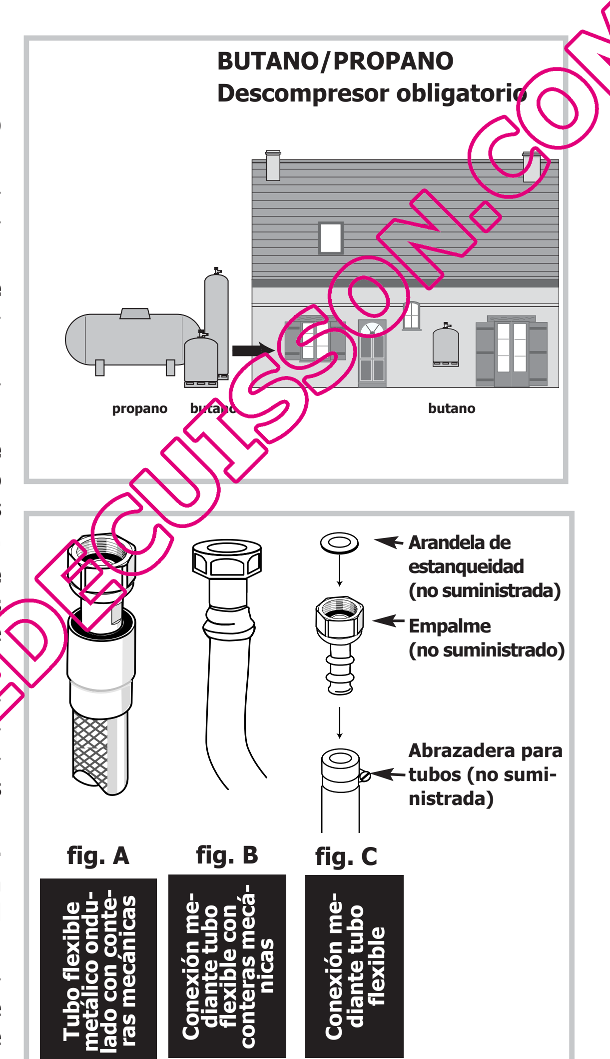
- **La conexión con un tubo flexible metálico (acero inoxidable) ondulado con conteras mecánicas** atornillables cuya duración de vida es ilimitada **(fig. A).**

- **La conexión con un tubo flexible de caucho endurecido con conteras mecánicas** atornillables cuya duración de vida es de 10 años **(fig. B).**

En una instalación existente puede utilizarse un tubo flexible equipado con abrazaderas para tubos (de conformidad con la norma XP D 36-110) cuya duración de vida es de 5 años.

En este caso es necesario utilizar **un empalme** sin olvidar colocar una **arandela de estanqueidad** entre el empalme y el codo de la placa **(fig. C).**

Atornille el empalme con un par que no supere los 25 N.m.El Servicio Postventa le proporcionará el empalme y la arandela de estanqueidad.



⚠ Todos los tubos flexibles con una caducidad limitada, deberán tener una longitud máxima de 2 metros y ser visibles en toda su longitud. Deberán sustituirse por unos nuevos antes de la fecha límite de uso (marcada en el tubo)
Sea cual sea el medio de conexión que haya elegido, tras la instalación compruebe su estanqueidad utilizando agua con jabón.

Cambio de gas (continuación)

Esta placa está preparada para funcionar con gas natural.

Los inyectores necesarios para la adaptación al butano/propano se encuentran en la bolsa que contiene el folleto.

Vea el párrafo "**Conexión gas**" correspondiente.

● Paso del gas natural al gas butano/propano

Para ello siga estos pasos :
1. Adapte la conexión de gas
2. Cambie los inyectores
3. Regule el ralentí de las llaves

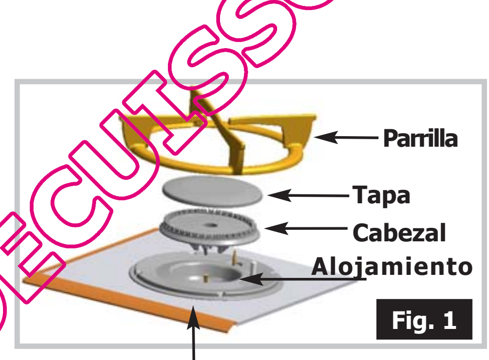
1 ADAPTE LA CONEXION de la placa al nuevo reglaje de gas. Consulte el apartado **"Conexión gas"**.

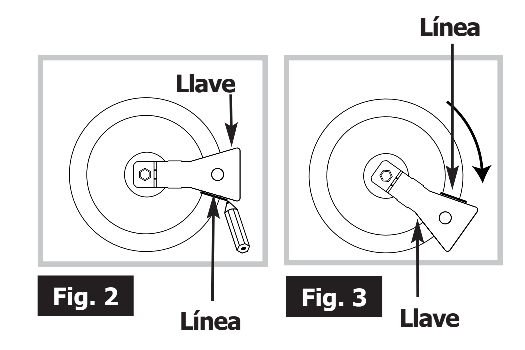
2 CAMBIE LOS INYECTORES de la siguiente manera:
- Retire todas las parrillas de soporte, las tapas, los cabezales de todos los quemadores.
- Con la llave que se incluye, desatornille los inyectores situados al fondo de cada alojamiento y retírelos **(fig 1)**.
- Monte en su lugar los inyectores que encontrará en la bolsita, conforme al cuadro de especificaciones de gas anexo al final del capítulo; proceda como sigue:

➪ Enrósquelos primero manualmente hasta el bloqueo del inyector.
➪ Meta a fondo la llave alrededor del inyector.
➪ Trace una línea en la placa con un lápiz en el lugar indicado Llave **(fig. 2)**.
➪ Gire la llave en el sentido de las agujas del reloj hasta que la línea aparezca por el otro lado **(fig. 3)**.
Atención. No sobrepase este límite ya que podría deteriorar el producto.

La bolsa de adaptación la deberá solicitar a su Servicio Posventa.

Cada vez que cambie de gas, marque la casilla correspondiente al nuevo gas en la etiqueta situada en la bolsa (ver cuadro "Características gas" de este mismo capítulo)





Cambio de gas (continuación)

● Paso del gas natural al gas butano/propano (continuación).

❸ **Regule el ralenti de las llaves** situadas bajo los mandos, de la siguiente manera :

- Hágalo llave por llave.
- Retire los mandos tirando de ellos hacia arriba.

Con la ayuda de un pequeño destornillador, **atornille fuertemente** el tornillo de regulación del ralentí de latón (amarillo) **(fig. 4) en el sentido de las agujas del reloj**.

- Vuelva a montar los mandos prestando atención al sentido de orientación que deben tener; asegúrese también de que los mandos estén bien insertados hasta el fondo.
- Vuelva a colocar las tapas, los cabezales de todos los quemadores y las parrillas.



Fig. 4

Fig. 4

Cambio de gas (continuación)

● Paso del Butano/Propano

al gas natural o al aire butanado/propanado

Para ello siga estos pasos:
1. Adapte la conexión de gas
2. Cambie los inyectores
3. Regule el ralentí de las llaves

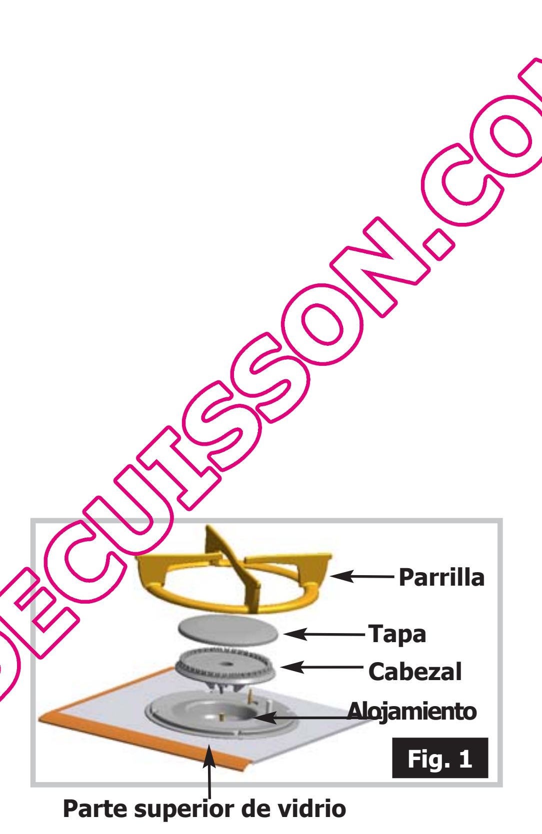
❶ **ADAPTE LA CONEXION** de la placa al nuevo reglaje de gas. Consulte el apartado **"Conexión gas"**.

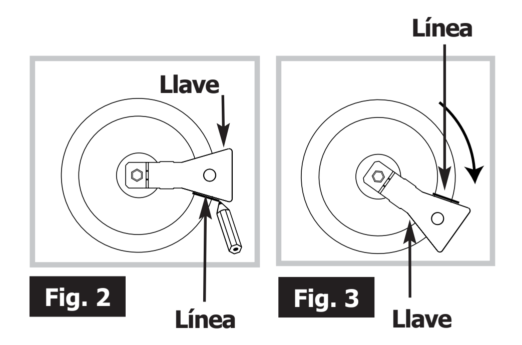
❷ **CAMBIE LOS INYECTORES** de la siguiente manera:
- Retire todas las parrillas de soporte, las tapas, los cabezales de todos los quemadores.
- Con la llave que se incluye, desatornille los inyectores situados al fondo de cada alojamiento y retírelos **(fig 1)**.
- Monte en su lugar los inyectores que encontrará en la bolsita, conforme al cuadro de especificaciones de gas anexo al final del capítulo; proceda como sigue :

➪ Enrósquelos primero manualmente hasta el bloqueo del inyector.
➪ Meta a fondo la llave alrededor del inyector.
➪ Trace una línea en la placa con un lápiz en el lugar indicado Llave **(fig. 2)**.
➪ Gire la llave en el sentido de las agujas del reloj hasta que la línea aparezca por el otro lado **(fig. 3)**.

Atención. No sobrepase este límite ya que podría deteriorar el producto.

- Vuelva a colocar las tapas, los cabezales de todos los quemadores y las parrillas.





Cambio de gas (continuación)

● Paso del Butano/Propano al gas natural o al aire butanado/propanado (continuación).

❸ **REGULE EL RALENTI DE LAS LLAVES** situadas bajo los mandos, de la siguiente manera :

- Hágalo llave por llave.
  - Encienda el quemador en la posición máxima.
  - Retire el mando del grifo correspondiente.
  Desatornille el tornillo de regulación del ralentí de latón (amarillo) **(fig. 4)** dando **2 vueltas en el sentido contrario a las agujas del reloj** con la ayuda de un destornillador.
  - Vuelva a montar el mando y pase a la posición mínima.
  - Retire de nuevo el mando y gire el tornillo de regulación **en el sentido de las agujas de un reloj** hasta conseguir la posición más baja sin que se apague la llama.
  - Vuelva a montar el mando. Realice varias maniobras de paso de caudal de máximo a mínimo, **la llama no debe apagarse** ; en caso contrario, modifique la regulación atornillando o desatornillando ligeramente el tornillo de regulación hasta obtener que la llama se mantenga correctamente al realizar estas maniobras.



Cambio de gas (continuación)

● Características gas

		PT FR-GB-ES	FR-GB ES-PT	FR-GB ES-PT	FR	FR
Aparato destinado a : **FR ....Cat : III1C2E+3+** **ES - GB - PT......................Cat : II2H3+** Caudal por hora indicado : a 15°C a 1013 mbar		**Butano** G30 28-30 mbar	**Propano** G31 37 mbar	**Gas natural** G20 20 mbar	**Gas natural** G25 25 mbar	**Aire propanado Aire butanado** G130 8 mbar
Quemador doble corona						
Referencia del inyector		**95**	**95**	**147**	**147**	**370**
Caudal calorífico nominal	(kW)	3,60	3,60	3,9	3,9	3,40
Caudal calorífico reducido	(kW)	1,450		1,550		1,300
Caudal por hora	(g/h)	262	257			
Caudal por hora	(l/h)			371	432	476
Quemador rápido						
Referencia del inyector		**78**	**78**	**121**	**121**	**215**
Caudal calorífico nominal	(kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Caudal calorífico reducido	(kW)	0,830		0,870		0,650
Caudal por hora	(g/h)	164	161			
Caudal por hora	(l/h)			219	255	336
Quemador grande rápido						
Referencia del inyector		**88**	**88**	**137**	**137**	**340**
Caudal calorífico nominal	(kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Caudal calorífico reducido	(kW)	0,830		0,870		0,780
Caudal por hora	(g/h)	225	221			
Caudal por hora	(l/h)			295	343	406
Quemador semi-rápido						
Referencia del inyector		**62**	**62**	**94**	**94**	**165**
Caudal calorífico nominal	(kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Caudal calorífico reducido	(kW)	0,620		0,615		0,400
Caudal por hora	(g/h)	105	104			
Caudal por hora	(l/h)			143	166	210
Quemador auxiliar						
Referencia del inyector		**45**	**45**	**63**	**63**	**C12**
Caudal calorífico nominal	(kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,000
Caudal calorífico reducido	(kW)	0,300		0,350		0,350
Caudal por hora	(g/h)	55	54			
Caudal por hora	(l/h)			81	94	140
Placa 65 cm 4 fuegos gas						
Caudal calorífico total l	(kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,8
Caudal máximo	(g/h)	549	540			
	(l/h)			738	858	1092
Placa 65 cm 4 fuegos gas con quemador doble corona						
Caudal calorífico total	(kW)	8,05	8,05	8,55	8,55	8,30
Caudal máximo	(g/h)	586	576			
	(l/h)			814	947	1162
Placa 30 cm 2 fuegos gas						
Caudal calorífico total	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Caudal máximo	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616
Placa 65 cm 3 fuegos gas com foco eléctrico						
Caudal calorífico total	(kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Caudal máximo	(g/h)	444	436			
	(l/h)			595	692	882
Placa 65 cm 2 fuegos gas + 1 radiante 1200W + 1 halógeno 1800 W						
Caudal calorífico total	(kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Caudal máximo	(g/h)	330	325			
	(l/h)			438	509	616

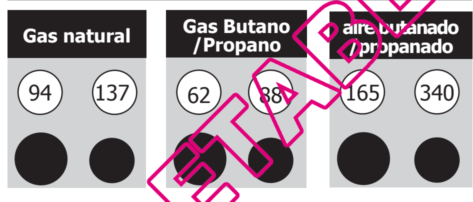
Cambio de gas (continuación)

● Características gas

Referencia de los inyectores

El cuadro siguiente, indica las ubicaciones de los inyectores en su aparato en función del gas que utilice. Cada número viene marcado en el inyector.





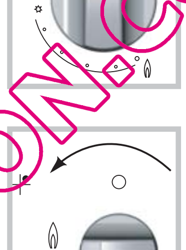
Utilice su placa con total sencillez

¿Cómo utilizar los quemadores de gas?

Siga manteniendo hundido el mando unos segundos después de que aparezca la llama para que se ponga en marcha el sistema de seguridad.

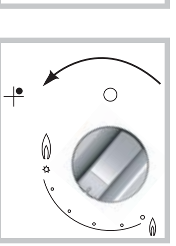
- Cada quemador está controlado por un grifo provisto de un **sistema de seguridad** que, en caso de que se extinga totalmente la llama (desbordamiento de un líquido, corriente de aire…) corta rápida y automáticamente la llegada del gas e impide que éste se escape.
- La seguridad de los quemadores se materializa en una varilla metálica (termopar), situada directamente cerca de la llama
- En caso de avería eléctrica, se puede encender el quemador acercando una cerilla y pulsando el mando del quemador que se desee.
- Su placa posee un sistema de encendido automático de los quemadores integrado en los mandos.

- **Elija** el quemador que desee siguiendo los símbolos situados cerca de los mandos (ej. dibujo: quemador delantero derecho).



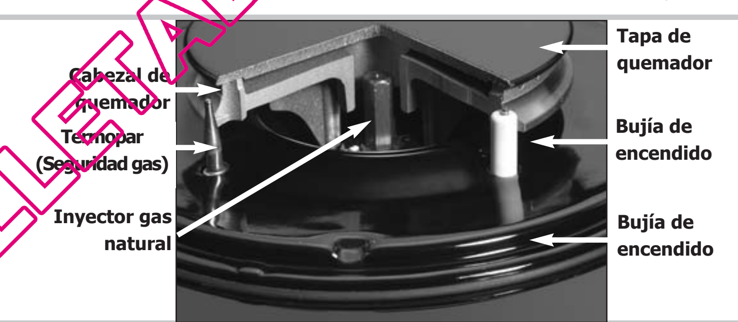
Para encender un quemador :

- **Pulse** el mando y **gírelo** en el sentido opuesto a las agujas del reloj hasta la posición máxima. Se producirán una serie de chispas que harán que el quemador se encienda siempre que mantenga el mando apretado.



- **Ajuste** el caudal que desee entre la posición máxima y mínima.

El punto "O" corresponde al cierre del grifo.



- Las llamas del quemador son más pequeñas en los dedos de la parrilla para proteger el esmalte de la parrilla.
- El ruido que producen algunos quemadores está relacionado con su fuerte potencia y la combustión de gas, por lo que no degrada en absoluto la calidad de la cocción.



- En caso de que se apague accidentalmente la llama, basta con volver a encender normalmente siguiendo las instrucciones de encendido.

¿Como utilizar el reloj? (Modelo 4 quemadores a gas con quemador doble corona)

El quemador trasero derecho está provisto de un reloj (99 minutos de duración máxima). No obstante, puede funcionar sin él.

- **Encienda** el quemador trasero derecho (ver la página precedente).
- **Ajuste** el caudal que desee.
- **Pulse** la tecla + o − del reloj.

En cuanto pulse alguna de estas teclas, el reloj se pondrá en marcha y el tiempo (en minutos) avanzará en la pantalla.

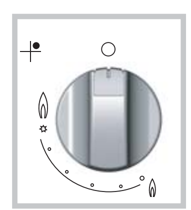
- **Mantenga** el dedo hasta ver el tiempo que desea.

Una vez pasado el tiempo seleccionado, el quemador se detendrá y el reloj parpadeará en 00. Escuchará unos "bips" intermitentes. Para pararlos, pulse cualquier tecla de mando del reloj.

- **Vuelva** a colocar el mando del quemador trasero en la posición "O".
- **Para modificar** el tiempo de cocción, puede pulsar en cualquier momento las teclas + o −.
- **Para parar** el reloj, pulse las teclas + y − simultáneamente

hasta que se apague la pantalla del reloj.

El quemador continuará funcionando sin reloj.





En caso de corte de energía eléctrica, si el quemador trasero derecho se está utilizando con el reloj, al volver la corriente estará apagado.



Cuando haya transcurrido el tiempo marcado, la alimentación de gas del quemador se detendrá inmediata y automáticamente, y por tanto el quemador se apagará.

¿Cuáles son los recipientes más adecuados para los quemadores a gas?

- Diámetros de los recipientes aconsejados :

Quemador grande doble	Quemador grande	Quemado mediano	Quemador pequeño	
doble corona	grande rápido	rápido	semi-rápido	auxiliar
20 a 30 cm	18 a 28 cm	16 a 26 cm	12 a 20 cm	8 a 14 cm
	Freír Hervir	Alimentos a saltear	Salsas , Recalentar	Rehogar

Regule la corona de llamas de forma que éstas no sobrepasen el diámetro del recipiente.

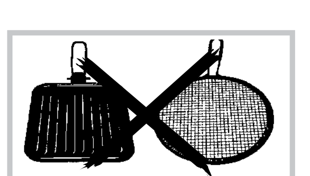


No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo.

CONVEXO CONCAVO

No deje funcionando un fuego de gas con un recipiente vacío.
No utilice recipientes que cubran parcialmente los mandos.

No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para asar carne, ni sartenes con pies que se apoyen o rocen la superficie de vidrio.



Mantenga abiertos los orificios de aireación natural, o instale un dispositivo de aireación mecánica (campana de ventilación mecánica).
- Una utilización intensiva y prolongada del aparato puede requerir una aireación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una aireación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica en caso de existir ésta (se necesita un caudal mínimo de aire de 2 m³/h por kW de potencia de gas).
Ejemplo: placa 65 cm - 4 fuegos gas
Potencia tota : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.
7,75 kW x 2 = 16,5 m³/h de caudal mínimo.

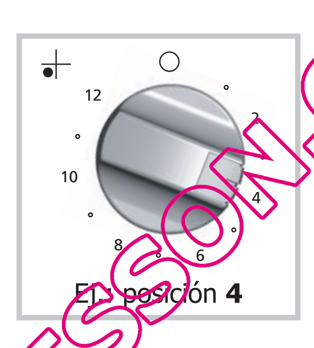
¿Cómo utilizar los quemadores radiante/halógeno ?

- Para iniciar la cocción, coloque el mando en la posición que convenga a su guiso (ver cuadro de cocciones al final del folleto). El piloto de funcionamiento del foco se encenderá inmediatamente.

- El piloto de calor residual se enciende bajo la superficie de vitro en cuanto la zona de cocción alcanza una temperatura elevada.

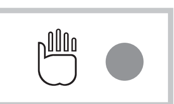
- Termine la cocción colocando el mando en posición "O" un poco antes de finalizar, para aprovechar el calor acumulado.

- Los focos se regulan automáticamente, encendiéndose y apagándose para mantener la potencia seleccionada. De este modo, la temperatura será siempre homogénea y adecuada para la preparación de sus alimentos. Por último, la frecuencia de regulación varía según la potencia que se seleccione.



Ej.: posición **4**

- Indicador de calor residual



Hasta que una zona de cocción en marcha no se haya enfriado, el testigo correspondiente a esta zona permanece encendido en el indicador. Cuando una zona de cocción está en posición parada, si su temperatura es elevada, el testigo de calor residual continúa encendido.

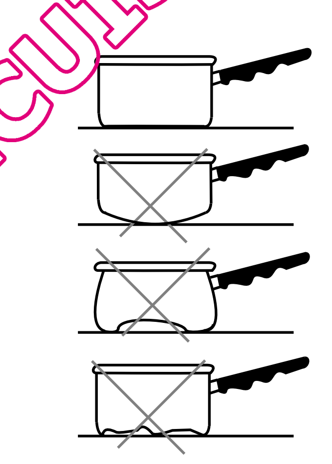


- No coloque objetos de plástico u hojas de aluminio en la superficie de cocción cuando esté aún caliente.
- Obtendrá mejores resultados utilizando un recipiente cuyo diámetro sea parecido al tamaño del foco dibujado en la superficie de vitro.
- Seque el fondo exterior del recipiente antes de utilizarlo.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente, pero no es irrompible; evite los golpes con los recipientes.
- Evite los frotamientos con los recipientes que a la larga pueden degradar la superficie de vitro.

⚠ **- No tocar la zona de cocción antes de que se extinga el piloto de calor residual** (Incluso después de un corte prolongado de corriente, la temperatura en las zonas de cocción puede ser elevada.).
- No mire fijamente las lámparas alógenas de las zonas de cocción.
- Si apareciera una grieta en la superficie de vitro, desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica. Póngase en contacto con su Servicio Posventa.

¿Cuáles son los recipientes más adecuados para los focos radiante/halógeno?

- Utilice recipientes de fondo plano, para que se peguen perfectamente a la superficie del foco, de:
  - acero inoxidable con fondo trimetal grueso o "sandwich",
  - aluminio con fondo (liso) grueso,
  - acero esmaltado.
- **Utilice un recipiente con las dimensiones adecuadas: el diámetro del fondo debe ser igual o superior al diámetro del foco radiante.**
- Los fondos de los utensilios cuyo aspecto sea demasiado basto, pueden retener y transportar materias que provocarían manchas o rayas en la placa.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cazuela y la superficie de cocción están secas y limpias.
- Utilice un recipiente suficientemente grande para alojar los alimentos que se van a cocinar y elija la regulación correcta para evitar desbordamientos y salpicaduras.
- Cuanto más apropiado sea el recipiente, mejor será el resultado de la cocción.
- Utilice cazuelas altas para los platos con mucho líquido; de este modo no desbordará al hervir.
- El fondo de la cazuela y la placa deben tener el mismo tamaño.
- Preste atención a que las cazuelas estén colocadas en el centro de la placa.
- Las placas deben estar siempre limpias, ya que las placas y los fondos de los recipientes sucios no sólo deterioran la superficie de cocción, sino que también aumentan el consumo eléctrico.



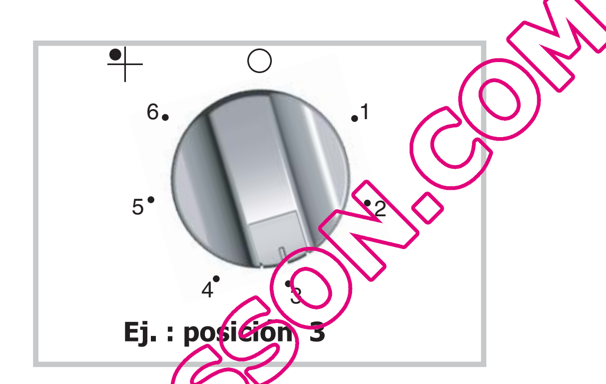
- Aproveche el calor residual apagando la placa 5 minutos antes de que finalice la cocción.
- No coloque sobre la placa alimentos en papel de aluminio o recipientes de un material plástico.

⚠ **Al conectar aparatos eléctricos en una toma de corriente situada cerca, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con las zonas calientes.**

¿Cómo utilizar la placa eléctrica?

- Para calentarla:

Coloque el mando en la marca correspondiente a la cocción que desee (ver cuadro de cocciones al final del manual). Se encenderá el piloto de puesta en tensión del fuego.
La primera vez que la utilice, caliente la placa en vacío durante 3 minutos para que se endurezca el recubrimiento.



Ej. : posición 3

¿Cuáles son los recipientes más adecuados para las placas eléctricas?

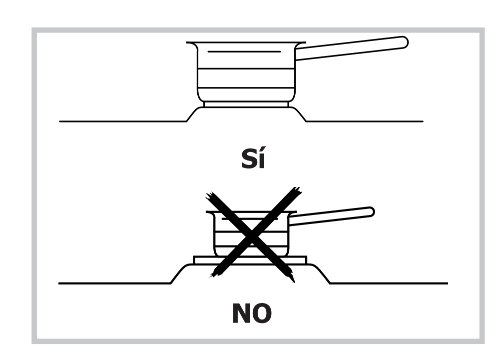
- Utilice recipientes de fondo plano, para que se peguen perfectamente a la superficie del foco, de:

- acero inoxidable con fondo trimetal grueso o "sandwich",
- aluminio con fondo (liso) grueso,
- acero esmaltado.

Finalice la cocción con el mando en posición parada (O) para aprovechar el calor acumulado en la placa.

- Utilice tapa siempre que sea posible para reducir la pérdida de calor por evaporación.

Utilice un recipiente con las dimensiones adecuadas: el diámetro del fondo debe ser superior al diámetro de la placa eléctrica.



- No deje una placa eléctrica en funcionamiento sin recipiente o con un recipiente vacío.
- La placa eléctrica continúa caliente durante un cierto tiempo después de poner el mando en posición "O".

¿Cómo mantener su placa?

La limpieza de su placa es sencilla si la realiza **antes de su total endurecimiento**, pero no limpie nunca su aparato mientras esté en funcionamiento. Coloque todos los mandos eléctricos y gas en cero.

	¿CÓMO PROCEDER?	PRODUCTOS ACCESORIOS A UTILIZAR
Mantenimiento de las bujías y los inyectores	- Si se ensucian las bujías de encendido, límpielas con un cepillito de pelo duro (no metálico). - El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador en forma de recipiente. Tenga cuidado de no atascarlo al limpiar ya que perturbaría el rendimiento de su placa. En caso de obstrucción, utilice una imperdible para desatascar el inyector.	- Cepillito de pelo duro.
Mantenimiento de las parrillas y los quemadores de gas	- Si aparecieran manchas persistentes, utilice una crema no abrasiva y aclare con agua. Seque bien cada pieza del quemador antes de volver a utilizar la placa.	- Crema limpiadora suave - Estropajo de esponja
Mantenimiento de las superficies de vidrio	- Limpie con agua caliente y aclare. Si hubiera manchas persistentes, utilice productos especiales para vidrio vitrocerámico.	- Esponja - Productos especiales para vidrio vitrocerámico. Ej. Cera-Clen
Mantenimiento de la placa eléctrica	- La placa está protegida con un recubrimiento negro, por lo que deben evitarse los productos abrasivos. Después de cada utilización, límpiela con un trapo graso. - Si la placa llegara a roñarse, retire el óxido (por ejemplo, con una tela de esmeril), y reponga el recubrimiento negro con un producto de renovación para altas temperaturas adquirido en el comercio.	- Esponja - Productos especiales para vidrio vitrocerámico. Ej. Cera-Clen

- Opte por una limpieza a mano de los elementos de la placa, en lugar de hacerlo en el lavavajillas.
-No utilice estropajos para limpiar su placa.
-No utilice un limpiador a vapor.

- En el caso de que viera una grieta en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente el aparato de la red y póngase en contacto con el Servicio Posventa.

Pequeñas averías y remedios

Si duda sobre el funcionamiento de su placa .... *...... no significa forzosamente que haya una avería.* ***En cualquier caso, compruebe los siguientes puntos:***

CONSTATA QUE...	¿QUE ES LO QUE HAY QUE HACER?
Encendido de los quemadores: **No saltan chispas al pulsar los mandos o el botón.**	- Compruebe la conexión eléctrica de la placa. - Compruebe la limpieza de las bujías de encendido. - Compruebe que los quemadores están limpios y bien montados. - Si la placa está ajustada sobre la encimera, compruebe que las patas de fijación no están deformadas. - Compruebe que las juntas de estanqueidad bajo los mandos no sobresalen de su alojamiento.
Al pulsar un mando, se producen chispas en todos los quemadores al mismo tiempo	Es normal. La función de encendido está centralizada y actúa sobre todos los quemadores al mismo tiempo.
Se producen chispas, pero los quemadores no se encienden.	- Compruebe que nada presiona el tubo de llegada del gas. - Compruebe que la longitud de llegada de gas es inferior a 2 m. - Compruebe que la llegada de gas está abierta. - Si el gas está en depósito o en bombona, compruebe que éstos no están vacíos. - Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, mantenga el mando pulsado en posición de apertura máxima hasta que llegue el gas a los quemadores. - Compruebe que el inyector no está atascado; en caso de que así fuera, desatásquelo con un imperdible. - Encienda su quemador antes de colocar la cazuela.
Si la placa posee seguridad gas: al encender, la llama se enciende pero se apaga a continuación al soltar el mando	- Pulse a fondo el mando y mantener la presión durante unos segundos después de que haya surgido la llama. - Compruebe que las piezas del quemador están bien colocadas. - Compruebe que las juntas de estanqueidad bajo los mandos no salen de su alojamiento. - Evite las corrientes de aire fuertes en la habitación. - Encienda el quemador antes de colocar la cazuela.
Al ralentí, el quemador se apaga o bien las llamas continúan siendo importantes	- Evite las corrientes de aire fuertes en la habitación. - Compruebe que el gas que está utilizando y los inyectores instalados se corresponden (ver la señalización de los inyectores en el capítulo "**Características gas**"). - Recordatorio: las placas se suministran de fábrica con gas de red (gas natural). - Compruebe que la regulación de los tornillos de ralentí es la correcta (ver párrafo "**Cambio de gas**").
Las llamas tienen un aspecto irregular	- Compruebe la limpieza de los quemadores y los inyectores situados bajo los quemadores, el ensamblaje de los quemadores, etc. - Compruebe que la bombona de gas no está vacía.
Al cocinar, los mandos se calientan	- Utilice las cazuelas pequeñas en los quemadores que estén cerca de los mandos. Los recipientes grandes se deberán colocar en los quemadores mayores, que se encuentran más lejos de los mandos. - Instalar correctamente la cazuela en el centro del quemador para que no desborde sobre los mandos.

Guía de cocción con gas

	PREPARACIONES	TIEMPO	GRANDE-RAPIDO	RAPIDO	SEMI-RAPIDO	DOBLE-CORONA	AUXILIAR
SOPAS	Caldos	8-10 minutos	X			X	
	Sopas espesas			X			
PESCADOS	Caldos	8-10 minutos	X			X	
	Asados	8-10 minutos	X				
SALSAS	Holandesa, Bearnesa				X		X
	Bechamel, Aurora	10 minutos			X		X
VERDURAS	Endibias, Espinacas		X			X	
	Guisantes	25-30 minutos	X	X			
	Tomates provencales	15-20 minutos	X	X			
	Patatas doradas		X	X			
	Pasta		X			X	
CARNES	Filete		X			X	
	Guisado de carne, Osso-Bucco	90 minutos	X				
	Escalopes a la plancha	10-12 minutos	X				
	Tournedos	10 minutos	X			X	
FRITOS	Patatas fritas		X			X	
	Buñuelos		X			X	
POSTRES	Arroz con leche	25 minutos			X		
	Compotas		X		X		
	Crepes	3-4 minutos	X	X			
	Chocolate	3-4 minutos					X
	Crema inglesa	10 minutos			X		
	Cafe (cafetera pequaña)						X

Guía de cocción de las placas radiante/halógena

PREPARACIONES		MUY FUERTE 12-11	FUERTE 10-9	MEDIO 8-7-6	LENTO 5	COC. A FUEGO RECALENTAR 4-3	MANTENER CALIENTE 2-1
SOPAS	Caldos			6			
	Sopas espesas				5		
PESCADOS	Caldos			7			
	Congelados			6			
SALSAS	Espesas a partir de harina					4-3	
	Con mantequilla y huevos					3	
	(Bearnesa, Holandesa)						
VERDURAS	Endibias, Espinacas			7 --> 6			
	Legumbres,				5	3	
	Patatas hervidas			6	5		
	Patatas doradas			7 --> 6			
	Patatas salteadas			7 --> 6			
	Para descongelar verduras					4	
CARNES	Carnes poco gruesas	12					
	Bistecs asados	11					
	Asados	12					
FRITOS	Patatas fritas congeladas	12					
	Patatas fritas naturales	12					
VARIANTES	Olla a presión	12		6		(cuando empieza a pitar)	
	Compotas					4	
	Crepes	11	10				
	Crema inglesa					3	
	Chocolate fundido						1
	Confitados				5		
	Leche			6			
	Huevos fritos		9				
	Pasta	12		6			
	Guisantes					4	
	(baño maría)						
	Guisados				5		
	Arroz con leche					3	
	Mantener caliente						2-1

Para conseguir total satisfacción, siga los ejemplos de las tablas; tenga en cuenta que los números **12** y **11** corresponden a posiciones máximas para utilizar al freír y para conseguir una rápida ebullición.

Guía de cocción de la placa eléctrica

	PREPARACIONES	MUY FUERTE 6	FUERTE 5	MEDIO 3-4	COC. A FUEGO 2	MANTENER CALIENTE 1
CALIENTE	Caldos	6 - - - ➤	5			
	Sopas espesas			3		
PESCADOS	Caldos	6 - - - ➤	5			
	Congelados	6 - - - ➤	5			
SALSAS	Espesas			3-4		
	a partir de mantequilla				2	
VERDURAS	Endibias, Espinacas		5			
	Legumbres			3-4		
	Patatas hervidas		5			
	Patatas doradas		5			
	Patatas salteadas			3-4		
CARNES	Bistecs	6				
	Asados	6				
FRITOS	Patatas fritas	6				
VARIANTES	Compotas				2	
	Crepes	6				
	Crema inglesa				2	
	Chocolate fundido					1
	Confitados			3-4		
	Leche		5			
	Pasta	6 - - - ➤	5			
	Arroz con leche				2	
	Mantener caliente					1

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros, RCS Nanterre 440 302 347.
Brandt Appliances - SAS with 10.000.000 euros of capital, RCS Nanterre under the number 440 302 347
Brandt Appliances - SAS com capital de 10.000.000 Euros, CRC de Nanterre, com a matrícula n.º 440 302 347
randt Appliances - SAS con un capital de 10.000.000 euros, RM Nanterre con el nº 440 302 347

Réf. appareils :, Appliance ref :, Ref. aparelho :, Ref. aparato: DTG301*/* - DTG302*/* - DTG303*/* - DTG312*/* - DTG315*/* - DTG401*/* - DTG402*/* - DTG412*/*

9962-7415 - 07/04